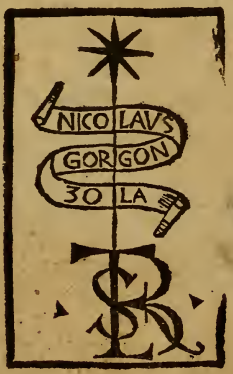
91-
/ 111 x 64

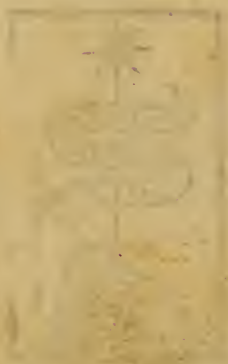
Jonathan Peckover.

Algerina Peckover.

No 3

Tractato Utilissimo circa lo Regimento e conseruatione de la Sanitade Composto p il Clarissimo ꝛ excellētissimo Philosofo ꝛ Doctore di Medicina Meser Ugo Bēzo di Siēa nel quale quāta sia la Utilitate assai Chiaramenti po Comprehendere che in esso lege.





Tractato vtilissimo circa lo regimẽto e cõseruatõe de la sanitade ꝓposto p il clarissio ꝛ excellẽti philosofo ꝛ doctore di medicia Meser Ugo Bẽ zo di siẽa nel q̃le q̃nta sia lutilitate: asai chiaramẽ i po ꝓpbẽdeꝛ che in esso lege.

Am sũmo ꝛ diligẽtissimo studio se conuiene ꝛ biso gna deuzime re ꝛ de scacia re le insidie ꝛ aguaiti di ꝛ morbi che sotentrão ꝛ se imerzeno nele humane mẽte. acio che per ꝓ pzia tẽperãza ꝛ cõueniẽte ꝛ propoꝛ tiõale armonia la sanita se cõserui de la q̃te oltra la uirtu de lanimo niuna cosa piu laudabile ni megli ore ne piu desiderabile se attribuis se ala humana generatiõe ꝛ senza la quale nisuno mouimẽto ne acto ne virtu de animo se po mandare ad executione. Et indarno e vana mente ne sforzaramo. Infirmãdos si el corpo di darci ali studii de la sciẽtia e dele virtude. Et tanto piu de auere consideratione lomo ala conseruatione de la sanita de soa. quanto che essa sanita ò ba agioua re assi ꝛ a piu altri subditi e populi alui cõmessi. Per la qual cossa re uerendissimo padze ꝛ obseruandissi mo signoꝛ bisogna adoncha dare ogni opera ꝛ digna ꝛ comendabili solicitudine ala conseruatiõe de la sanitade uostra: la quale per lo diui no adiutoꝛio conseguiriti mediante la obseruatione de le infrascripte regule. Et primo se die studiare ciascuno e sforzarsi de elegere per la piu assidua ꝛ frequente soa babi tatione lochi doue gli babia ad doꝛ mire e ꝓferire el piu puro salubze ꝛ netto aer ꝛ marime neli lochi del suo gouerno e regimẽto quanto piu possibile gli sia scõo la diuersitade deli tempi. La qual cossa ñ ba ace dere solamente in bñficio de la con seruatione de la sanitade ma etiam dio a la perfectione ꝛ subuentione de lintellecto ꝛ de la rasone como chiaramente se dimostra ꝛ comprẽ de per auctoꝛitade ꝛ experientia de li antichi che lo aere impuro corrup to e grosso: non tanto il corpo bu mano ma lo intellecto anchoza ꝛ lo ingegno grãdemẽte ingrossa e qua si obumbza ꝛ circunda in modo de vna rubigine tute le uirtude de la nima. Impero e con diligentia e summa aduertentia da schiuare e da rẽtrarse de laere rinchiuso ꝛ nõ participãte de aerositade. Et simel mente le habitatione de le profun de valle ꝛ de li lochi ꝓpinqui ꝛ ui cini a lachune e paludi crossi e san gosi. Et per bene che philosophica mente se dimostri che lo puro e net to aere o vero alcunaltro simplice e puro elemento non si possacoꝛrũ pere inficere e putrefare. Non di manco si tali ellementi serano ad ꝛ mixti e participanti di vapoꝛi aquo si e terrestri se in grossano e diuentí no putrescibili e coꝛruptibili ꝛ tãto piu nocibili diuentano quanto che

la materia donde procede la eua
poratione & exalatione e pegiore &
piu infecta . Vnce intanto alcuna
uolta se corrumpano tali ellementi
per la ꝓpinquitade de alcune aqua
e terre & minere venenose che vcel
li bestie animali & homini passãdo
per quelli cotali lochi calcano mor
ti . Me he da maraueliare per che
subito lo aere che non spira passa &
vassene alo coze per che essendo lo
aere origine & fontana ó la uita no
stra & de tute le virtude & receuen
do corruptione & infectione ueneno
sa se extingue e moze . Sia electo
adonque dogni tempo lo aere puro
& secondo la varietade & diuersita
de de li tempi de lanno temperati
in le sue qualitade. Et primamente
nel tempo de la estade siãno habita
te lochi capaci & continenti puro
chiazo e uentato & subtile aere decli
nante e tendente ad temperata fri
giditate & secperto & drizato verso
oriente & septemtrione el quale nõ
e tardo ad rischaldarse quando el
sole nasce e tosto se refreda quãdo
tramonta ma al tempo piu fredo se
posiono habitare lochi piu profun
di de non tanta euentatione & aero
sitade quali siãno defensati da la au
ra de li mõti & da laere septemtrio
nale declinante e tendente ad tem
perata calliditate e se per auentura
accadesse che ui bisognasse transfe
rire ad alcuno locho che auesse ae
re infecto & pestilẽte e molto da guar
darse de habitare in lochi capaci ó
ventositade aerositade perche in ta
li lochi piu facilmente per lo anbe
lito e fetore ipori dele uene pulsatile
passa al coze ogni venenosa impres
sione ma e da elezere vna stantia
chiusa & non euentata & aerosa la
quale per vno di auanti che si ha
biti sia rectificata & purificata cõ ac
censione de condecẽti fochi nel me
zo de la sala e dele vostre camere
& lochi habitabili ó legne de zeneu
ro o vero de querza o de mirtella
o vero de cipresso o uero de vite cũ
per sufumigatione de incenso & de
alquanto de mirra o vero de alcu
naltre cose ordinate da li auctori ó
la medicina in tale materia & extin
cto poy el focho e mundate bene le
stantie sel sera nel tempo de la esta
de o vero de la prima vera o de
lo autũno siano sparse per terra de
le herbe freschе de non molta hu
miditate & aquositade. ma ó foglie
de canne verde de salice o de uite
o vero de mirto e de simile refre
schatiue & irrorati ó aqua freschа &
de aceto obseruãdo le altre regule
necessarie ãle ce preseruão dal no
cumento de laere pestifero . E per
ben che ne la quintia fusse optimo
aere quãdo ala signoria vostra aca
desse visitare le terre de la soa gu
bernatione e bona & laudabile cos
sa che p vno di auanti sia retificato
laere de la vsa habitatiõne cũ il fo
cho e sufumigatiõe de le p̃dicte le
gne & cũ sparsione & irrorатione de
foglie e de cosse p̃dicte impero che
laere duno inhabitato palatio o ca
samento quale longo tempo sia sta
to serrato legieramente ha possuto
receuere alcuna infectiõe da le ma

le e putride q̃litade le quale e me glio prima che gli andati bauerle rectificare con el foco il quale certa mente & marime de legne odorifer̃ e bono rectificatore de laere ō tute le qualitade putredinale anchora tute le distemperanze del aere so no da fugire impero che essendo lo aere necessario ala nostra uita e principalmẽte ad cio che per la soa inspiratione e flabellamẽto el pul mone refrigeri & euenti el calore del core acio che non se vegni ad infocar̃ E per che la soa expiratio ne mundifichi & expurgi el core da fumosi & tapinosi vapori per che facilmente induria il core o altri membri aquella destemperanza a li quali se intra p li pori alaquale seria distemperato. Et specialmen te sono da fugire le schalmane grã de & li caldi rabiosi e stiui per che rssolnano li corpi & debilitano con grande anxietade la digestiõe & ap petito lo calore innato sano exalaz & prepara li humori ad putrefactio ne. Et anchora li vẽti meridiona li fanno venire quasi simili accidẽ te & cum questo grauano il capo & togli lo audito. impero da la soa expositione e da guardarsi. Et po li antichi bãno comãdato cõ ne la estade siano babitati locbi freschi o pallazi quali babiõ feneſtre am ple & apte de verso Borrea & septẽ trionale regiõe acio che liberamẽ te la casa da essere babitata sia ispi rata da aere septemtrionale & p lo simile sedie guardare da vna intẽ tissima frigiditade del aere per che quãtunche il remesso fredo faza la digestiõe piu forte & vigori el natu rale calore p la vniõe ale parte in teriore. Mõ dimãco mentre che le intẽso & propriamẽti insufflando & spirando borrea mortifica il calore naturale & induce dolori de nerui tosse gattarro & passione del pecto & ō la vesicba. Et alora se comãda che se babitão stantie ben chiuse & schaldate con accẽsione di fochо & lo corpo ō tale alteratiõe sia difeso con boni vestimẽti doppi & fodrati de pelle Et auẽdo el verno iducto oportunamñte lo vso del fochо & po e da la tropo e supflua calefactiõe. Et anchora con diligẽte cura e da guardarsi se p auẽtura acadesse dor mire o babitare in camera o stãtia testudinosa o voltata ad tẽpi fredi e che da ogni bãda sia chiusa & in spirabilmẽte cõ nõ gli sia lassato ac cẽdere fochо di carboni dentro. im pero che alcũi ali tẽpi nostri p il fu mo e venenosi vapori ōl carbono sono caschati morti in li logi de la trãspiratõe ꝓbibita Et assai ancho ra p̃ lo celere subsidio e succorso so no scãpati dal piculo de la morte. Accadete che essendo io ad perosa alcuni mei scolari me condusero con vna grande celeritade ad vno suo compagno elquale baueuano lassato senza loquella & senza sen timẽto perche ne lo loco de la soa babitatione testudinosa aueua au uto fochо de carboni el quale in ae re euẽtato con le fricatione del e parte extreme & odori cõfortanti el cerebro subito recupero lo parlare

e lo sentimento. Quella medesma vernata essendo a fiorenza a presso ala pſone de lostitio de le merchantie tuti li personeri se tronono adolorimentati & seriano morti se nō fusse stato uno di quelli el quale riceuete mancho lesiō dal venenato fumo de carboni che li altri per ritrouarsi stare piu ꝓpinquo alustio de la prefone che miserabilmente gridando domandaua adiutorio per la qual cosa se pur el bisogno te induce ala necessitade del focho di carboni sono incontinente da esser le fenestre aperte & lo uscio acio ch̄ li venenosi fumi possano expirare chiarendoti che lo vedro che p una consuetudine se mete nelicarboni gioua pocho.

De lo exercitio.

PErche il temperato exercitio presta singulare subuentione ala conseruatione de la sanitade. Impo laquieta superflua tristeza se die schiuare como inimica de la sanitade como il ferro p la rubigine se consuma cossi el corpo humāo se marcisse p lo otio: p lo otio il naturale calore se abatene. li spiriti se ingrossano & se impediſſe la resolutiōe dele supfluita de & ancbora prepara la putredine de li humori & pmuta le bone ꝓplexiōe. & da la via ad varie & diuerse infirmitade dale quale siamo p̄seruati p lo ordinato exercitio. Lo exercitio certamēte p̄serua li corpi humani da molte infirmitade le supfluita de de ciascūa digestiōe o vero ch̄ le resolue in sensibilmēte o vero le fa piu habile ala expulsiōe p la qual cossa lo exercitio ne excusa dal pigliare ō le medicine solutiue le qual p la magi te pte participano de venēositade & iueghiāo il corpo ꝓhibisse le materie aggregarse ala repletione uiuifica il calore innato p̄para la digestione & fa piu habili li membri ala receptione del nutrimēto & ꝓsto atun li mēbri in le soe operatione agilitade ¶ De adoncha da studiare al uso del laudabile exercitio el q̄le po nō se die may fare essēdo el corpo molto vodo & fame lico. ne anchora repleto de propinquo de supchi cibi massa expectata la discēsione del cibo ale parte inferiore. Et essendo gia celebrata la segonda digestione la quale segondo le varie cōplexione & varie qualitade di cibi diuersamēte se plōga condecente adoncha cossa e la celebratiōe de lo exercitio pur chel si fa za doniure che lora sia ꝓpinqua al māzare prouedādo pero prima ch̄ lo corpo sia mūdato da la uscita & dale urinale superfluitade. Quelli exercitii in vero como ōscriue Galieno nel libreto de parua spera sono da essere electi. Liquali fanno affaticare non solamēte li corpi ma pono rendere lanima lieta. molti come dice anchora ch̄ solamente p alegrarsi sono liberati da le soe infirmitade E molti che sono tristati sono incorsi in q̄lli. & pur i q̄l lo medesmo libro Galieno lauda tra li altri electi exercitii el tēperato giocho de la balla piccola. nō pche il sia ꝓfruo ala bonestade ō la pa-

ternitade vostra: ma se descriue a cio che cognosciuta la bonta de lo exercitio sapiati piu consultamente quale exercitio debeati elegere & a quale se possa extẽdeꝛ la honestade de la religione. q̃llo e piu laudabile exercitio dal q̃le seguita piu proportionale fatichа de tuti li mẽbri. nõ se die pero affatichaꝛ tuti li mẽbri tãto luno quãto laltro in lo gioco de la balla picola si exercitãdo tuti li mẽbri & ne la loro fatichа e una iusticiale ꝓportione le gambe & le brace se affatichano piu lo capo el dosso el pulmõe la corrata li membri & la mente anchora solatiosamẽte se moueno segondo la sua naturale exigentia. ℑmpero la fatichа del scriptore da ogniuno e biasmata perche la mente sola e lo brazo se affatichа e cosi tãto manchа larte de la bõtade de lo exercitio quãto che la fatichа tra tuti li membri manchо equalmente distribuisse. apresso adoncha al predicto modo secondo che la possibilitade se offerisse se die obseruare o in andare a cazare o caualcare o andare & ci ascuno de simile exercitii se die pollomo continere da exercitio per la fatica del quale lo anbelito e fiato sia tropo frequentato e che seguiti vna tediosa fatichatione o vero ch accada li membri notabilmente ad soprescaldarse non dimeno lo exercitio se po preseruare exclusiuamente per fino ala stracheza & lassitudine. & se alora gli sera sudore el seza ben intrare in vna camera serrato e loco caldo & li spogliarsi q̃lli pãni che dal sudore sono bagnati inãti che ifredão il corpo & cõ vno pãno futile farsi legieramẽte fregare & abstergere dale superfluitade sudorale e poi subito reuestirse daltri pãni õ lio neti e freschi primamẽte scaldati sel sera õ tẽpo fredo se die po guardaꝛ q̃nto sia possibile de la superflua fatica ne te lassaꝛ iganare a la giouẽtute ne ala robusta cõplexiõe ch nõ extimi la sanitate pch certamẽte alora de la sanitaõ se bisogna eẽzeauari q̃nto se ha piu habũdãtia õ sanitaõ molto tardi se incorre ala auarizia & scarsitaõ õ la sanitaõ q̃ se vechio o ifermo e se p auẽtura accade ch p alcũa emergẽte ꝯditõe de la puincia vi bisognia fatica o armate o senza arme como solete o vero ala caza supfluamẽte & da guardarse grandemẽte che la gete e riposso da poy la grãde fatichа ñ sia in locho tropo euẽtato e da la expositõe õ li vẽti del aeꝛ distillato pche facilmẽte in la vostra cõplexione & maximamẽte neli polmoni rare fati la distillatõe del aeꝛ penetraria ali interiori del corpo che iduria ala dispositiõe de diuersi ifirmitade in sopra decto pectiaꝛ & cõ vno pãno legieramente frichare il capo ogni di quando sei leuato la matina & vna volta lauarlo la septimana a stomacho ieiuno & auere tersi li capilii & la codega del capo e grãde bene perche de pura il cerebro dali supflui & caliginosi vapori e fa la mente piu solicita. Oltra cio lauaꝛ li piedi vna volta la septimana de sera o vero ianti cena o vero quã

do vay adormiꝛ quãdo te accadesse non cenare ꝓ ieiuno o vero da matina facta che abi lafricatiõe de la testa de la decoctione del rosmarino in vino e de saluia ⁊ de cipero e de cosse simile nel tempo de verno ⁊ i estate ale ditte hore piu spesso de aqua tepida de decoctiõe de rose de foglie de mirto e de simile cosse sera bono pche ti pῆsta piu facile somno e piu tranquillo ⁊ scaricha il capo ⁊ li mẽbri de li sentimẽti ⁊ anchora li fumi che sono p ascendere in suli diuertisse ale pte inferiore ⁊ de pura le superiore. da la balneatiõe de le aque minerale ⁊ sulfuree e da guardarse se non gli fosse qualche emergẽte passiõe che te cacciasse pche ali sani noce debitãdo la virtude de li mẽbri principale ⁊ lo appetito e se p casone de ablutiõe te accade intrare in simile aque o mari ne guardati da la infusione del capo. ⁊ incõtinẽte facta lablutõe inanti che la codega pigli rosseza esi fora de laq̃. se die guardare ãchora da la balneatione de laqua actualmẽte frigida pche se pli vestigii de li sudori o vero alcũa volta te piacera che le supfluitade de la codega siãno bagnate sel sera in tpo de estate sia vna tina cõ aq̃ tepida dẽtro doue siãno bulite vno pocho de rose mirto capillo venerẽ ⁊ simile cose. nel verno e bono trare in stufe nõ po molte calde ⁊ fẽa la ablutõe ⁊ lieue absterssiõe se atẽ da ala bõa coptura ô pani acio ch̃ a lora nõ attingesse ali mẽbri la frigiditade del aere in sopra cio ele molto de attẽdeꝛ che al tẽpo pestilẽte sono ꝓhibite si p be alora la bulitiõe de li bũori se fa piu facilmẽte si pche lo veneno del ꝓpagno nele mãsiõe testudiose ⁊ marie ne li corpi nudi ⁊ sopra calefacti piu facilmẽte se comũica pche ad vno solo animale ifecto porta iduer ꝓpagiõe ⁊ infectõe a tutti li cõpagni pche q̃llo aer che lo i mũdo expira incõtinẽte e necessario de inspirare. ne la balneatõe vole essere subito dreto ala fatiche ma ricercha lora ⁊ chel stomaco nõ sia voto ne repieno come be dito de lo exercitio saluo de q̃l li de chi se intẽde la ipinguatione perche li medici comandano che quel tal sia bagnato do poi el cibo: El bagno dezuno e famelico erica ⁊ immagrisse se dentro se glie de mora tropo lo satuãto durante la saturitade ingrassa. ma guardare se õbe quello che cercha ingrassar si dal facile euẽto da le opilatione in la saturitade ne lo bagno pche sono ꝓductiue de molte ifirmitad̃: Del vso dil dormire ⁊ dil vegiar.

Omo e optia ala conseruatiõe de la sanitade esser sata vna quiete proportiõale cũ mouimẽto ⁊ exercitio cosi se die ꝓportiõar el sõno cõ le vigilie molto certamẽte lo sõno e sue ala gete e la vigilia simile ali mouimẽti. ⁊ benche ne lomo sia alternatiua vigilia o vero sõno nõ dimeno lo altissimo dio la creato ad vegiar piu tosto che dormire: adõcha ô le bõe fine ô la hũana gnãtõe e la operatõe nela adopa studiãno ale vigilie:

ipero li philosophi bano dito la vigilia essere vna dispositõe de q̃lo che viue i la q̃le el naturale calore se expãde ale cose exterioꝛ e ali aia li spiritꝰ se sparzẽo ꝛ diffudio ali instrumẽti del sentimẽto ꝛ mouimẽto a cio che sião vsate ale operatiõe ne possemo vechiar lõgamẽte ne dapoi le lõge vigilie siamo apti ale opatiõe p la q̃l cosa ne douẽo guardaꝛ cõ sũmo studio dale supchie vigilie pche essẽdo supflue psterne ꝛ abbate le virtude fa diminuire la digestiõe ꝛ ſsolue il naturale calore ꝛ li spiriti ỏbilita il vedeſ ꝛ erica il cerebro p meschia la ragiõe el corpo fa deſicare ꝛ lo precara a diuerse ifirmitade impo su molto oportuna la ſtenuẽtiõe del sõno ꝛ tẽperato sono restaura li spiriti resoluti in le vigilie vigora il caloꝛ inato. la strachezza p le vigilie ꝛ p le fatiche iducte la remoue ꝛ fa tute le opatõe naturale piu forte como narra aristotele nel libro de sõno ꝛ vigilia la operatõe de la virtude uutritiua se compliſſe ꝛ fa pfecta piu tosto dormẽdo cõ vegiãdo. e po li ãtichi cenauão piu copiosamẽte la sera che non di smauano pche ala cena e piu ppinqua la nocte ne la quale p respeto del sõno la digestiõe se celebra piu pfecta ãchora ỏl supchio sõno e necessario de guardarse pche essẽdo supfluo graua il corpo ꝛ abbate le virtude motiue e sẽsitiui ꝛ pſterne lo appetito ꝛ fa grauare la testa e finalmẽte te ppara ad infirmitaõ frigide ꝛ catherale nõ pche il sõno ñ faza meglioꝛ digestiõe. ma pche p bibiſſe la refotõe ỏ le supfluitade ꝛ lo vechiare iduce meglioꝛe appetito chel sõno ñ pche il faza meglioꝛ digestõe: ma pche resolue le supfluitade ꝛ pſta aiuto a la virtude expulsiua: q̃ſi tute le euacuatõe ỏ le supfluitade el somno le ritene se ñ cõ alcũa volta puocaua sudore ipero digna cosa e chel ꝓſiglio del medico sia dimãdato accadẽdo che la reuerẽdiſſima paternitade vostra ꝓcorreſſe sudore i somno sẽza mãifesta catõe pche o vero chel corpo baue rebe fceuto piu cibo cõ si bisogna il q̃le ñ po patirlo. ꝛ alora ba debi sogno ỏ euacuatiõe acio che ñ si p pari ad q̃lche futura egritudine. a voleꝛ adõcba ꝓserue la sanitade el e da cẽre subordinato ꝛ ptempata el somno cõ il vechiare p̃che la ppoꝛtiõale q̃ntita del somno e tra la terza e q̃rta pte ỏl nro tẽpo. ma ala ꝓpleriõe tua basta assai dormiꝛ sey o sette bore ꝛ i ciascũa boza ỏl di näle vechia dece sette bore. e da guardarsi da dormiꝛ subito da poi el cibo pche fa grauare el stõacho ꝛ la testa multiplica el catarro ꝛ sp esso te fa riuoltare p il lecto mo in su vno lato moi su laltro la pfonditade ỏl somno te iterrũpe ꝛ la digestiõe e ipedita. Adõcba e bono cõ incõtinẽte da poi la assumptiõe del cibo cõ ñ si staga col capo o cõ il dosso iclinato. ma staſ sedeſ quasi dito o andaſ lẽtamẽte sẽza fatichа p i fino a tãto cõ la prima digestõe sia celebrata e cõ lo cibo sia õsceso dal stõacho al vẽtre p mõ cõ tra il cibo e lo somno interuẽga la distã

tia di doe hore. ne le quale hore la
udabile cossa e de guardarse da le
occupatiõe de la mẽte pche in q̃lle
tale meditatione il calore naturale
se remoue & distrahe da la digestio
ne e lo cerebro quale e organo de
la virtude cogitatiua se affaticha &
facilmẽte se sopre ſcalda & se rende
piu facile a riceuere li vapori & le
materie catherale adoncha quello
pocho tẽpo e piu laudabile e mol
to piu sana cossa de occuparlo in
cosse de apiacere & solazossi rarona
mẽti e da guardarse quãto possibi
le e da sõno diurno il quale e biasf
mato da tutti li auctori perche debi
lita lo appetito multiplica le humi
dittade cattarale corrumpe lo bone
colore & quasi tuto il corpo induce
ad pigritia ma se il somno diurno
te sera i ꝓfluetudine ſanticha e lõga
te po essere concesso p tuta la estaõ
cõ sono li di grãdi de dormire nel
mezo di vna hora la quale hora si
a poy cõpẽsata cõ il vechiare altro
tanto la sera. Me se di dormire in
piume ne i locbi doue te babia ad
succedere tropo reschaldatiõe del
corpo. Ma sia locho declino ad fri
giditate doue siano sparzute le fu
praditte herbe freſche e refreſchati
ue & i lo dormir spogliato o almã
cho desbotõato denãte el zupõe e
schalzato da li piedi e da le gambe
pche e mãcho malo pche il dormi
re cõ vestimẽte strete & serrate e cal
zato ipedisse la euaporatiõe la qua
le per la caliditade del di se faria
nel somno. Anci reflecte li fumi
ale parte inferiore li quali alcuna
volta inducõ graueza de la testa
& de li membri & ipazano la dige
stiõe & iquietano il somno. Ancho
ra pessima cossa e dormire da poy
la lõga fame con il stomaco voito
pche nõ si fa ali spiriti soluti per il
vechiare cossi bona restauratione e
fa la vita abreuiare pche il calore &
li spiriti che p lo somno abandonã
do le cosse extreme se recludẽo ale
pte interiore & nella loro virtude a
ctiua p la maiore vnione ſtẽdeno &
se vigorano nõ trouando nutrimẽ
to i lo quale debeno fare ne lumi
do radicale la actiõe se cõuerte cõ
e cibo del calore innato resoluẽdo
lo piu che se cõuiene & terristrificã
dolo la qual cossa presta aiuto ad
piu breue vita. El megliof somno
che possiamo elezere e il nocturno
pche p la dispositiõe del tẽpo p lo
tranqllo silentio p la obscurita & fri
gidita de lo aere molte bõtade ba
in si quale lasso & obmetto de nar
rare & q̃llo ꝓpriamẽte che e ꝓfun
do mẽtre che nõ be excitato picolo
strepito De iterrũpere il somno e
cossa nociua pche fa cessar la dige
stiõe & discõtinua la actiõe soa i lo
nutrimẽto. & õ le melioꝛ figure per
lo iacere in lecto nello dormire a
presso ala dispositiõe del vostro sto
macho & de la sua debile digestiua
& primamẽte de dormire vno pocho
sopra il vẽtre & del stõacho & abia
zate vno piumazolo molesino soto
il stomacho & maximamẽte sapẽdo
voy auere mãzato cibi de piu diffi
cile digestiõe. El tale giasimẽto ne
lo padire da grãde giouamento vi

gora el calore naturale ne pmete i
generare tanta flegma nelo stoma
cho. Non dimãcho el piumazolo
die cessare quando possibile sia da
la regione del fidegho in la pte de
tera acio chel fidegho p tale iacere
nõ si venga a riscaldare tropo ꝛ se
alcũa volta vi piace altramẽte dor
mire ele da comẽzare p lo prõ son
no sopra il lato dextro e da poi vol
tari nelo sinistro e finalmẽte apsso
ala vra possibilitade riposare nelo
lato dextro. ele ãchora de guardar
si dal dormire col corpo in su pche
te ppara ifirmitade al giacere cate
rale ꝛ humide pche le supfluitade
che deno scorrere p li ppꝛii canale
come che p lo passato narisi ꝛ altri
simili trãsiti fa declinare ale pte po
steriõ del cerebro ꝛ reipe la memo
ria ꝛ le radice ó li nerui motiui ipa
za ꝛ azzacha vltra de cio logiacer
supino impedisse la inspiratiõe de
lo aere. Et anchora li vapori fumo
si li quali da le pte iferiore tẽdano
e vão al mezo de la testa como al
camino de tuto il corpo se reflectão
ꝛ riuoltão ala pte ãteriori del cere
bro la qnale sopra sta i tale giacere
ꝛ li quali mentre che se conuertẽo
in humiditade nõ ano la via drita
da descendere si che anchora a ql
la parta presta impedimento: adon
cha e da dormire col capo leuato
proportionalmente col pecto e con
le parte superiore del dosso con piu
panni che qu[illegible]o se vechia perche
nel dormire li spiriti e naturale ca
lore se retrano ale parte interiore ꝛ
le extremere mangono impouerite
del calore el accade alcũa volta ala
dignitade del vostro effitio ritrouar
si exercito in campezare doue e
da guardarue grãdamẽte tra le al
tre cose ch ragio alcũ ó la lũa che
penetrasse p fenestra o p spiraculo
alcuno nõ vi ritroua o dia adosso
dormẽdo e marimamẽte ferẽdo ꝛ
pcotẽdo il capo pche fa generare
reuma ꝛ disolue li humori fredi ꝛ
fa iduri lo screato o scarcaglio de
sangue pche penetrãdo el ragio de
la luna p fenestra o spiraculo fa pe
gio ꝛ piu nociuo che dormire fora
de le casse a la scopta doue la luna
te circondasse ꝛ irradiasse tuto el
corpo ꝛ la persona perche al ragio
de la luna intrato per la fenestra
o spiraculo cum tuto el suo influxo
e humectatiuo ꝛ infrigidatiuo. ma
non con tanto lume el lume como
voglio li philosophi e da per si ca
lefactiuo auenga dio che per acci
dente se possa infrigidare mentre
che se vestisse de la virtude de li
pianeti frigidi ꝛ per tãto nele cam
pagne. ꝛ al discoperto glie piu de
lume che Et reno de la virtude in
frigiditatiua. Et per questa casone
aristotile cerchaue nelli soi proble
mati pche casone le nocte che ano
el plenilunio sono piu calde

In ql tpo si debe lomo purgare.

La conseruatiõe de la sanitade impedisse lo euacuare quello che se die retenire o vero retinere quello che e da euacuare pche nelli paesi nostri quasi ñ si troua mai corpo tẽperato che nõ

habia bisogno de aiuto ō medicia
Et ipo li nostri corpi sono da eere
curati almācho vna volta lano cō
sono usi delicatamīte uiuei e de nō
affaticharsi. p la qual cosa e bñ cō
la vsa reuerēdissima paternitade
circha al mezo de la prima uera se
purgi cō siroppi ꝛ legiere potiōe le
q̄le discreueria adesso ma io temo
cō p la facile mutatione del corpo
humāo che in q̄llo tēpo nō supra
ueneſſe alcūa noua dispositiōe de
alcño bomore diuersa ꝛ degna de
maioꝛ attētiōe e guardia p la qual
cosſa io laudo chel se cerchi el cōsi
lio ōl pīte medico appsso a q̄lūcha
citade e locho ō la vsa ꝓuicia do
ue vi accada ritrouarui ꝛ principal
mīte attēda ala debile digestiōe del
vso stōacho. ꝛ ala multiplicatōe ō
le flegme ꝛ vētosita de i q̄llo ꝛ ala
dispositiōe del catarro ñ abādonan
do la nāle ꝛ calida vsa ꝓplexiōe ꝛ
caliditate del fidego. Jnformādo
semp̄ el medico chel vso corpo o p
la delicata soa nā o p la ꝓplexōe re
giōale se solue con debile e picola
medicina ꝛ se spauēta da la sorte
sta q̄sto mezo se die studiaꝛ ō baue
re vna volta o doe el di lo bñfitio
ōl vētre la q̄l cosa ñ seguēdo la nā
e da socorerli cō arte ō supositorii
o clistēi lenieri de ōcoctiōe comuue
ma se a li rugiti ꝛ vētositade ōl vē
tre bisogna attēde sia adiuto ne la
ōcoctiōe del amiso feno chio fiori ō
cāomilla ꝛ cose sīle cō meza onza
ō bñdeta simplice o vo piu cō olio
ōruta e cose simile o vo ō riceuē tre
o cinq̄ pilule: de spetie segōdo il be
sogno o da matina o da sera vna
volta o doe la septiana pche sono
de debilissima solutōe ꝛ ñ bāno bi
sogno de guādia ꝛ sōno de molte
virtude ex parte como da li nr̄i au
ctori sono laudate sono ācora bōe
al dolore ꝛ graueza del stōaco pce
dēdo i q̄lla da fleugma ꝛ sono de
vno grāde giouamīto i mōdificaꝛ il
cerebro ꝛ lo stōaco da li bñori gros
si ꝛ putridi ꝛ ācora resistēti al catar
ro ꝛ ꝓfitiscono a tuti li instrumēti ō
li sentimīti ꝛ ꝓfortano le virtude di
gestiua. la descriptione de le quale
per la prolixitaue ꝛ longeza non le
meto qui ma sia cercato in lo libro
appellato mesue doue descriua la
recepta de le pillule elefāgine che
q̄ste pillule sono aptissime ala vo
stra dispositione pche con le virtu
de soe ancora conferisconо ala ca
liditade del fidego aprēdo ꝛ confor
tando la sua opilatione. Et de mē
tre che se sētisse la debilitade de la
digestione del stomaco sia portato
sopra el stomaco vno ciroto sim
plice de mastice quale se fa de solo
poluere de mastice. ponendo nel
stagnatello vna onza de poluere
de mastice con tre goze solamente
dolio de mastice tenendolo sopra
vno lento socbe per fino atanto
che douenta liquido ꝛ alora subi
to inanti che induri sia spanso so
pra vno choro ala forma de vno
scuto e sia posto sopra lo stoma ≠
cho. Et questo ciroto cossi senza
ligatura se acosta al pecto per mo
do chel para incolato suso ꝛ la
sua portatura non e fastidiosa ne

altera el ſtomacho ad alcuna quali
tadezma ſolo el ꝓforta in la digeſtio
ne. anchora mo vna de le megliore
coſſa che habia ad cõferire e giova
re ala cõplexione vſa e lo vſo de la
infraſcripta cõfectiõe che e de vno
mirabeli giouamento al cerebro al
ſtomacho al fidego ala nilza ⁊ con
forta la loro digeſtiua. Et a q̃li che
ſono diſpoſti a febri ad catarro ali
doloꝛi dele giũcture ⁊ deli nerui ỏ
li doloꝛi de lo vẽtre ⁊ a le mozoide
preſta mirabile adiuto. lodoze de la
bocha ſa bono ⁊ rẽde il coloze ⁊ la
effigie chiara rimoue la triſteza ⁊ ꝑ
priamẽte q̃lla che nõ ſe ſa la ſoa ra
dice. Alí humoꝛi melãconici mette
el freno cõfuoꝛta il coze fa li ſpiriti
peruii ⁊ ſubtile alegra lanima ma
induce bõa memoꝛia ⁊ ꝑpara li bo
ni coſtumi ⁊ rẽde li coꝛpi piu poteti
cõtra el veneno. Et q̃ſta tale cõfec
tõe lãno molto vſato li re ãtichi de
la q̃le q̃ſta e la deſcriptione. piglia
roſe roſſe triaſãdali: añ. ʒ. ʒ. ſ. ma
ſtice macilgallãga peuere macro.
doꝛoĩco nuce muſcata. garofoli. ci
namomo. aſſare. zenzeuero ſpica.
zafrano zedoaꝛia. cubebe añ. dra
ĩma vna coꝛali roſſi ⁊ bianchi. mar
garite nõ ꝓforate fragmẽte de zephi
ro iacinto. ſmaragdo. ſardino. oſſo
del cozno del ceruo limatura ỏ ele
phãte limatura doꝛo. limatura de
argẽto añ. ʒ. ii. reubarbaro. mira
bo'ani citrini cebuli enegri. epeti
mo ꝑda lazula ỏ larte lauata ⁊ ꝑ
parata añ. ʒ. i. ſ. zucharo biãcho.
℔. ii. ſ. ſia fato vno electuario de
purato pria el zucharo ꝓſucco ỏ bo
ragie bugloſa meliſſa ʒ. iii. e ſe lo
doze ỏl muſco vi ſara g̃ato ſia ato
matizato cõ grane. iii. de muſco.
ſcoꝛze. cietro ãcoꝛa ſemẽze ỏ cietro
been biãcho e roſſo legno aloe mẽ
ta ſecha añ. ʒ. i. ſ. de q̃ſta cõfectiõe
ſe ne po pigliare tre o quatro volte
al meſo ne lo leuare del ſole ⁊ ſia
ala quãtitade dũo zucharo cõ uno
pocho de vino puro ⁊ almẽo ſia ze
zunato p tre boze da poi che baue
rai pigliato dicta cõfectione prima
che ſe mãduchi. Ancoꝛa lo vſo de
la tiriacha nelo verno e del metri
dato ne la eſtade e molto laudato
da li nſi auctoꝛi in la conſeruatiõe
de la ſanitade. Anchoꝛa nõ ſi deue
mai eſſere ꝓmpto ala flobotomia
ſe la neceſſitade nõ te caza o la cõ
ſuetudine. Imo douemo con gran
de ſtudio e diligentia guardare ad
conſeruare il ſangue quale e theſo
ro de la natura perche auẽga dio
che qñ el ſangue pecca non ſia me
glioze euacuatione che la flobotoo
mia nientidimeno quando ãchoꝛa
in quello non e peccato non ſi fa
maioze erroze che flobotomaze cioe
ſolaſſare ſe per auentura accadeſſe
che tu baueſſi el fluxo ỏl naſo o de
le mozoide o veramẽte fluxo de vẽ
tre non e da eſſere reſtreto ſenza cõ
ſiglio duno prudente medico per
che il coꝛpo per tale fluxo ſe non ſa
troppo e preſeuerato da molte ⁊ ma
le ĩfirmitade vltra ỏ cio ſofrire vna
grande fame e longa o vero eſſere
repieno de beuere de manzare piu
che ſe q̃ẽga ꝓpꝛia il coꝛpo a varii
⁊ mali moꝛbi. El cibo e lo beuer ꝑ

neſuno modo e da eſſere riceuto ſe
prima non re vene lo appetito del
beuere e del mãzare e ſel appetito
aloza ſoa nõ ſupuene e ſignale chel
preaſſumpto cibo e ſtato piu che nõ
biſognaua o vero glie qualche diſ
fecto nela ſanitade ⁊ p che e datten
dere cõ diligentia de nõ ĩcozrere in
lo faſtidio del ſtomacho . ¶Per che
al faſtidio del ſtomacho ſuccedeno
male ⁊ varie ĩfirmitaõ p cõ a li nr̃i
corpi p la eractiõe õl circũſtãte aere
cõ lo ĩfluxo celeſte ⁊ actione delo in
nato calore ſuccede cõtinua reſolu
tiõe del humido ſubſtãtifico donde
li mẽbri inaniſcono che richiedẽo il
mãzare p la reſtauratõe del pduto
ſugato le humiditade dali capi de
le vene e ſuga el ſangue dela vena
del fidego ⁊ lo chilo cioe lo cibo di
geſto nel ſtõacho dõde e cãta nela
bocha del ſtomacho la ſẽtatiõe õ la
q̃le ſe dice fame ĩ ciaſcuno adõcha
ſano corpo viuẽdo cõ ordinato regi
mento ale ſoe hore gli accade vera
fame denãti la q̃le ñ ſe die mãzare
pche ſel ſe mãza ſẽza apetito el cibo
ſe rẽde abominabile ⁊ genera faſti
dio ne lo ſtomaco li rupti ⁊ le uẽto
ſitade multiplica ne po el fidego pi
gliare bono ſãgue ne li altri mẽbri
poſſono dare bona opa in lo nutri
mẽto ſel cibo ſara male decoto apſ
ſo el ſtõaco pche neſũa virtude po
ſteriore po cozrezere lo errore de lo
ãterioꝛ p la q̃le coſſa ypocrate vole
cõ de vno catiuo cibo e poto aſſum
pto cõ appetito ſiãno gũrati piu lau
dabili hũori che ſe vno meglioze ci
bo fuſſe pigliato ſenza appetito per
che q̃llo piglia con delectatiõe ⁊ cõ
q̃llo el ſtõaco piglia piacer cõ una
naturale anietade õ che piu toſto
⁊ con piu pfecto mõ ſe padiſſe. ¶El
be po ancoza da guardare che mã
zãdo con uno grãde deſiderio del
ſtõaco non ſe faza una furtiua de
glutiõe denãti la pfecta maſticatio
ne.ampo ñ douemo mãzare cõ vo
ra citade pche il cibo p la maſtica
iõe receue alcũa digeſtiõe lo erroze
del q̃le el ſtõacho nõ lo pocorreze
re bñ põde ſe ĩferiſſe nocumẽto ale
opeze de le virtude poſteriore ⁊ de
la vita. q̃ſta ratione aſſigna ariſtoti
le neli ſoi pblemati done cercap
che ſono de piu breue vita q̃lli che
bãno li dẽti rari.ma lui ĩteſe de li
marillare ⁊ coſi ãcoza e da guardar
ſi da la ſupflua repletiõe del ſtõaco
pche molti ſono cõ cõ le ſoe crapu
le ⁊ mãzare ſono bõicide deſi ſteſſi
⁊ ipo ñ douemo mãzare ad ſaturi
tade ma ſẽpre ĩ fine la relicq̃e de la
fame deuẽo remaner ñ be coſa al
cuna che tãto ne ĩduca ad crapula
e repletiõe de ſtõaco como che aue ĩ
ad vna mẽſa diuerſi cibi ¶Molto cer
tamẽte ne tira ala crapula lo aduẽi
mẽto di noui ſapori ⁊ la pparatiõe
de noue viuãde e varie la q̃le ſtã
te la ſacietade del prio ſufficiẽte ci
bo renoua piu recẽte appetito del
che molto piu piglia el ſtõaco che
el poſſa padire ⁊ tãto piu catiua la
repletiõe del ſtõaco quanto e ſtata
piu multiplicata la aſſũptiõe d̃le na
rie viuande pche grãde nocumẽto
ſe ĩferiſce p e la adirõe del cibo õ
difficile digeſtiõe cõ el cibo de laci

le digestiõe cõe de soto apparira in lo capitulo del mãzare e bef. Muy male vsamo i questa vltia z epicurea z õtrioze etade nra certi sapori ñ pche sião trouati diuersi blãdi mti ỏ sapoze p mãzare piu. ma per mãzare cõ piu intẽto z grãde appetito. e sel te accadesse vna supfiua repletõe de beuere e de mãzare e da dormire piu lõga mte z meglio z ỏ fare abstinẽtia del sequẽte cibo acio che la p̃cedente crapula sia cõ pẽsata con la sequẽte sobrietade. z accadẽdoti ad giegũar nõ sia mai differito el disinare vltra el mezo di pche sofferire lõga fame reipie el stõaco de mali z supfiui bũori p che suchiãdo li mẽbri el nutrimto p casone de la intẽsa z grãde famẽ ne aduenẽdo cibo extrinseco. la nã se studia de remouere q̃lla trista sẽ satiõe. el succozrere adõcha tramã dãdo li mali bũori alstõaco cõ li q̃ li el stõaco se da piacere z cessa la fame p fine aloza del altro cibo sel nõ se iterrũpa p la q̃le cosa soglino dire gli ieiunãti nõ gli essere difficile ne recrisceuole el giegiunio se ñ i q̃lla boza che soglino manzare e che passata la loza boza del disinare ñ bãno piu fame e patiscono el ieiunio sẽza molestia pche la natura volẽdo succozrere ala trista sẽsatiõe q̃le dicemo fãe z nõ aduenendo. cibo de fora tramandali bũori cõ li q̃li el stõaco se da apiacere a mõ ỏ cibo z cessa la fame. Sel e po piu sana la abstinẽtia de la cẽa che del disnare p ecre piu ãpla la digestõe nocturna ne obsta che alcũi dicono la abstinẽtia de la cẽa essere pegioze pche el sõno aduiene a la vacuitade ỏl stõaco la q̃cosa se p bibisse como noccua pche piu noce sufferire la fame del disinare che dormire sopza tale vacuitade ñ p che il cibo ñ e ãcoza al tuto digesto nel di z ñ pche de ser a se sole fare ad refrigerio de la cẽa una collatione põtificale. z ãcoze i alcuni põgui flẽgmatici humidi z carnosi corpi e comãdato a la ꝓseruatõe dela sanitaỏ vna legieza cẽa o vo abstinẽtia ỏ q̃l z p expimto se troua cỏ gioua

Esta mo mettere le regule del manzare e del beuere adõcha e da esser misurato el cibo z lo beuere secondo lo uso z la tollerantia de la virtude. nuy nõ viuemo a fine che mangiamoz ma mãgiamo acio cỏ viuiõ pche apzesso ali antichi auctori se tiene per experientia che sia pegioze el mãzare che genera nausea cioe angosa o vero inferise graueza al stomaco z va ad ipocũdzia z infia ipocũdzia sono doe pte del vẽtre cioe la destra soto el fidego z la sinistra soto la nilza e che pegioze sia el beuere che esso dal tẽperamẽto z fa natare il cibo nel stõaco. adõcha sião eleti cibi subtili z de facile digestione generatiue de boni bũori z se guardi da cibi grossi de difficile digestiõe che generão mali bũori doue adonca el cibo esse tempato o non molto excedẽte el tempamento pche sia i alcũa de le prime qualitade lo excesso sia maioze como in caliditade frigidita humidi

ta-o ficitade ſia temperato con li ſoi cõtrarii acio che temẽdoſe dala ĩducenda frigitade del cucumero o de la zucha ſia perlo contrario tẽperato con ſpecie calde o vero agrume ãcora e da obſeruare lordine de la mẽſa nela aſſumptiõe delli cibi pche q̃llo che e de ſubtile nutrimento e de facile digeſtione non ſe de rece uere da poi la comeſtione del groſſo duro e difficile padire como ſarta incontinente auendo manzato carne vacina mãzaſſe poy fructi lubrici ⁊ oui ſorbigli che toſto ſe padiſcono ⁊ non bãno la via da deſcendere natarano piu che ſe conuẽga ⁊ ſe putrefara ⁊ corrumpera ſopra el duro cibo ⁊ prepara a corruptiõe el cibo ĩdigeſto al quale e ameſchio de quello che de groſſo nutrimẽto ⁊ de difficile digeſtione ſe die rece uere ſubito da poi el ſubtile ⁊ de facile digeſtione como drieto a fructi lubrici o vero oui ſorbili e mãzare incontinente del molto caſo perche per la compreſſiõe ⁊ grauitude del caſo ⁊ p la lubricitade de li oui ſcorreno piu preſto che non biſognaria denanti che la digeſtiõe ſia integramente celebrata. ⁊ p queſte raſone ſe prohibiſſe in vna menſa la varietade de le vinande non di mancho li phiſici che hanno voluto vedere ⁊ conſiderare con ſpeculatiua raſone lordine nel manzare di cibi con templão la virtude digeſti da eſſer piu forte nel fundo del ſtomaco che circa la boca del ſtõaco ⁊ la virtude appetitiua eſſere piu forte nela bocha del ſtõacho che nel fundo p la quale coſa concludemo che el cibo de piu difficile digeſtiõe ſia premeſſo ąl loco doue e piu forte la virtude digeſtiua ⁊ ſono da eſſere p̃meſſi nel manzare li cibi de difficile digeſtione ali cibi de facile digeſtiõe. e queſta raſone e vera: ma ſolo conclude q̃ tra li cibi e vna picola differentia in difficultade ⁊ facilitade dela digeſtione. ma q̃ la diſtantia e granda como tra li lubrici e duri cibi li lubrici ſon da eſſere premeſſi. ⁊ ancora per queſta caſone ſe dice che niſuna coſa nõ e pegiore che metere lo indigeſto nutrim̃te ſopra el digeſto. cum ſummo ſtudio banno voluto li auctori che ſe attenda che tra el cibo e lo corpo dal quale la ſanitade die eſſere cõſeruata ſia debita proportiõe ⁊ particulare habitudine conforma perche auegna dio chel caſo el vino el lacte agrume ⁊ ſimile coſe intrano ala conſeruatione de la ſanitade e ſe conuertano in bono nutrimẽto non dimeno gli ſono de molti corpi aliquali per la loro indiuiduale cõplexione el caſo o vino o lacte o altro cibo glie veneno adonca da ſimili cibi tali corpi ſe dẽo abſtinere como dal veneno. in queſte coſe la experiẽtia vince la ratione impero che e piu digna coſa acredere in ſimile coſe piu toſto ala experientia che ala ragione ſimelmẽte ſono corpi che bãno el cibo proportionato ⁊ conueniente ala ſoa pticũlare complexiõe dal quale nõ deno eſſere ꝓhibiti p che per la ſoa permutatione poteria inferire nocumento vltra di queſto

la ꝓsuetudine de la partia ꝛ ó la re
giõe e da essere obseruada se bene
te parese tale vso ꝓtra la rasone p
che como vogiono li auctori el ci
bo che se sole manzare in lo quale
e alcũo nocumẽto e piu cõueniẽte
chel bono nõ vsado impo in essi lo
exprimẽto robũbra la ragione vltra
cio in vno corpo sano. el e meglio
re q̃llo nutrimẽto che sa meglioze p
che da vna dispositiõe naturale se
abraza melio e se padise ꝛ se el cor
po e infermo o vero sia fora de la
ꝓpria natura distẽperato non e da
essere obedito alo appetito la natu
rale dispositione de lo corpo appe
tisse; come simile a lui ꝛ lo appetito
fora del naturale le contrarie el bi
sogna adoncha attendere che se p
la lassitade del stõaco accadesse del
discẽso del cibo piu tosto che se do
uesse como nel principio dela cena
e del disinare siano piaglate cose
stiptiche che confortano el stomaco
ꝛ che p la piu pfecta digestiõe pstа
aiuto ala diuturna digestiõe del ci
bo le cosse stipti cõ se siano riceuute
inanti el cibo fanno el corpo stipti
cho ꝛ se seguẽo el cibo per la com
pressione lo fanno lubrico ꝛ fluxibi
le se possono pero le cosse stiptiche
receuere ne la fine del cibo in po
cha quantitade per lo fugillo del
stomacho como sono corogni ꝛ pe
ri cocti coriandoli o vn pocho de
formaghio perche dalloro figillo e
confortata la bocha del stomacho
ꝛ lo calore naturale ala digestione
ꝛ non he lassato fare tanta ascẽsio
ne di vapori verso il capo. Et li fu
cti humidi ꝛ lubricanti como vue
fige fresche melloni ꝛ simile cosse
sono da essere pręmesse ne inconti
nenti se die da poy pigliare el cibo
ma se die stare per fino che riposi
al fundo ol stomacho ꝛ alora e bo
no manzare acio che discozrão. E
adoncha da studiare che nella esta
de ala piu fresca hora ꝛ in li locbi
piu freschi sia mangiato. Et nel tẽ
po fredo e le bene ascaldare al so
cho le extreme parte da poy el mã
zare perch̃ li extremi membri rima
nero imponeriti de calore li quali
per la assumptiõe del cibo se retrã
no ale cosse interioꝛ vltra cio nello
verno sono da mãzare cibi in actu
callidi. Et in la estade in actu frigi
di o de vna picola caliditade cale
facti E le de attẽdere che nello ver
no ꝛ a tempo fredo per la retractio
ne ꝛ vniõe del naturale calore ale
cosse de intra la digestiõe se fa ma
zore ꝛ piu perfecta che nela estade
pche alora per la calidita del aere
el calore naturale se disparge ale
cosse extrinseche ꝛ se resolue ꝛ debi
lita perche la virtu vnita e piu for
te che essa dispersa: Et pero nelo
verno li corpi che viuano delicata
mente ne sono vsi ad grandi exer
citii deno vsare cibi de piu forte di
gestõe ꝛ de magioꝛ nutrimẽto che ne
la estade. El beuere nõ se die mai
fare se non procede vna naturale
ꝛ vera sete laquale o vero per il
sugamento di membri che bisogna
no de bumefactiõe ꝓcede como ó
la fame di sopra edicto o vero che
segnera per la comestione deli cibi

corpulẽti dõde lo humido roxido se
consuma nella bocha del stomacho
ala cõsumatione de le quale segui
ta una naturale sete e vera: ala q̃le
el beuere die seguire per conserua
tione de la sanitade. Alcuna uolta
accade una accidentale ↄ nõ uera
sete laq̃le li medici appellano sete
mẽdosa laquale auẽga dio che ba
bia molte casone nõ di meno p la
maior pte sole aduenire da poi la
crapula ↄ ppriamẽte da poy la cẽa
mẽtre chel stomaco ha pigliato piu
che nõ po patire. Et mẽtre chel sto
macho e cossi debile p rispecto del
cibo elq̃le nel boxa ó la digestiõe se
affanna ↄ riscalda ↄ bolle ↄ se an
xia p la sette. E questa mẽdosa set
te se nõ sera molto grãde e meglio
de patire ↄ da poi quella li auctori
comãdão che se dorma p che quel
la el somno la pacifica ↄ a q̃sto ta
le sitiente dessedato cossa la sete p
che el somno ꝓfort la digestione ↄ
quelli cibi idigesti che cstuão ↄ bul
liẽo nello stomacho adiuta a padi
re ↄ cessa la eleuatione di fumi ala
bocha del stomacho doue era cau
sata la mẽdosa sete. Ne p beuere
tale sete intuto cessa p che essendo
anchora nelo stomacho el cibo: indi
gesto resurgono uapori iducẽti sete
impero sopra la tollerabile ↄ mẽ
dosa sete el e male a beuere p che
impaza la decoctiõe del cibo ↄ la
soa digestione ↄ retarda como che
tu metessi aqua freda i una pigna
ta o lauezo che boglia ↄ anchora ó
sopra e dicto che niuna cossa e pe
giore e piu detestabile che a mãda
re lo indigesto sopra lo indigesto.
Non di manco se tale mẽdosa se
te uenendo la nocte o uero da poy
cena ↄ fera tediosa cle piu sano a
beuere. Et a loxa galieno secura
mẽte comãda che se beua e sa bes
se de quelli che banno iterpretato
la auctoritade de ipocrate doue pa
re cõ laudi el somno da poy la mẽ
dosa sete sia exhibita laqua freda
ala extinctione de la sete mendosa
segondo auicena se de dare laqua
laquale nõ transglutendo ma sia
suchiata duno uaso che abia streto
lozificio acio che con pocha aq̃ se
extingua la intensa sete

Delli condimenti e uiuãde sa
pori ↄ soe preparatione qui
non si mete regula alcuna p
che banno in si tale uirtude quale
banno in si le spetie li sugi acetosi
o altre cosse de le quale accade de
preparasi ↄ componerse: ma achio
che de loxo se ne abia megliore do
ctrina ↄ de quelli maxime che usa
mo i le uiuande ↄ beuãde sapori ↄ
specie descriuero p ordie del alpha
beto p u breue che potro la particu
lare natura ó cscũa cossa segõdo la
rasone ↄ antichi experimẽtatori. Ne
bo intentione al presente de narra
re tutte le uirtude de queste cose le
quale sono curatiue dele infirmita
de ma solamente quelle che uengo
no ala mensa in uso del manzare e
del beuere acio che prestano aiuto
a la conseruatione de la sanitade ↄ
per la uirtude de le quale se possa
resistere ali nocumenti ó li uenen.

Dele amãdole alcũe sõ amare alcune dolce. õ la amara perche e data per medicina curatiua de infirmitade non se dicie riente la amãdola dolce in le soe qualitade e quasi temperata õclinãdo vn pocho ad humiditade meno pero ch̃ la nocc̃ e difficile digestione e dura molto nel stomaco impero e da essere molto bene masticata e manzaro solo con el zucharo piu facilmẽte se digerisse e descẽde da q̃lla se genera bono nutrimento bẽ che ela sia pocho inpignatiua e abstersiua e apitiua de le opilatiõe õl fidego. el ferculo o menestra ch̃ se fa õla amandola che se chiama a mandolata giova ale passione õl polmõe come ad tosse asma e simile malatie el condimẽto de olio o õ lacte õ amãdole e de quella medesma uirtude la amandola dolce prouoca la urina e fmoue il suo ardore mundifica la brutura de le rene e soprapoſto al morso õl cane rabioso o mãzata presta giouamento.

Auellana e calda e seca al pño grado e de piu mirabile nutrimẽto che la noce ben che sia piu terrestre perche piu soda e meno vnctuosa. impero e de piu tarda digestione. ella e vn pocho stiptica e genera uentositade e poche impero se sono mũdate da la scorza interiore. e se ella sia mãzata alquãto assata sopra el focho con uno pocho de peuere subuene a quelli che patiscono corriza e reuma de la testa uelocemente e fa bono beneficio ala punctura del scorpione e propriamente se ella fi manzata o impiastrata con la ruta e ficho.

Amido e fredo e secho in lo primo grado la soa menestra e da cocere ch̃ in vna parte damido siano frede laqua e se die cõdire con amandole e con zucharo lenisse lo epigloto e lo pecto e phibisse il fluxo catherale dal pecto e pacifica la tosse ne produce molto bono sangue. ma sel sia cocto mirto con simula nutrisse bene e genera sangue temperato la sua troppo frequẽtata comestiõe per la soa uiscositade induce la opilatione õl fidego. e se ello troua le rene calde le dispone ala generatione de la p̃da. ma sel se mãza lamido con la lente constrenge el ventre de coleri co fluxo.

Aneto e calido in fin del primo e maturatiuo de li humidi humori e fredi e mũdifica el ventre õ putredine bumorale e geta li soi dolori e resolue le uentositade e induce quieto somno e remoue il sangiozo che procede da repletiõe auenga dio che la soa tropa assiduatione debiliti el uiso. al stomacho e inconuenẽte per che fa nausea cioe angossa e la soa semenza prouoca vomito.

Acetosa e vna bẽba laqua le ha q̃tro spetie le doe mazore nõ usamo o uero raro in cibo cioe la pazo acuto picinino

ꝛ rumice grãde le a'tre doe vſamo ꝛ in ſalate ꝛ in lugbi con zucbaro conditi da le quale vna naſce in loci non fertili: ma arenoſi ꝛ ſaroſi bauendo le foglie ad ſimilitudine dela ongia del dito groſſo chiamato police.la quale mẽtre che la creſce ꝛ e veduta dal ſole ela acqſta alcune velũe roſſe in lo ſtipite ꝛ foglie ꝛ vulgarmente ſe dice ſalſeta laltra ſpecia naſce in locbi fructiferi ꝛ ba la ſimilitudie del Trifoglio picinino. ꝛ e chiamata Acetoſella o veuero Allellugia. Et alcuni dicono che ol ſuco de queſta ſe ne fa rob de ribes che in virtude de ſiropo de accetoſita de ocetero che tanto laudato nel tempo peſtulente. Queſte doe ſpecie acetoſe ſono frigide ꝛ ſeche in ſecũdo grado generano laudabile bumore remoue el faſtidio del ſtomacbo aguzano lo appetito aſmorſano la ſaete ꝛ inferiſcono virtude cõfortatiue del core. El ſuo ſiropo facto con il ſuo ſuco e zucbaro e in quella virtute che e il ſiropo de cetro e fa grande vtilitade a quelli che bano caldo el fidego. Tute doe queſte coſe o vero ſpecie pferiſcono al fluxo colerico del vẽtre ꝛ ala roſſura de li interiori cõferiſcono anchora al dolore del dento ebe pcede da materia calida. Se la bocba ſara lauata da la decoctõe ſoa Lablutione anchora de la decoctione e ſoa preſta grande giouamento ala prurigine ꝛ ala rogna luſo de queſto doe ſpecie i cibo ꝛ i viuãde ad ſimilitudie de berbicine o uero i ſalate ne la eſtade ꝛ al tẽpo peſtilente e optimo ꝛ ſimelmente rob o el ſuo ſiropo.

Alcũmi ſono ó molte ſpecie le q̃le e ben moſtrar inſieme i vno capitulo ma prima io tranſgredero vn pocbo p li diuerſi effecti de le coſſe. Da la diſſorme approximatione al nro corpo. Sono alcuni che mãzandoli generão p el nutrimẽto bono ſangue ꝛ in li corpi noſtri iducono boni effecti como aglio. cepola e ſimile coſſe le q̃ le ſi per modo de empiaſtro de foza ſiano ſopra poſte ipiaga la codega ꝛ effendo ipiaſtrate ſopra piage iducono venenoſo effecto. Alcuni ſono che effendo manzati o beuuti douenteno veneno ꝛ inducono la morte como argẽto viuo ceruſa piñbo ꝛ coſſe ſimile le q̃le ſe ſono eptimate ꝛ impiaſtri de foza nõ fanno nocumẽto alcuno ſe nõ forſe p vna frequente ꝛ diuturna appoſitione como teſtificano le donne quale p loro epitimi vogliõ parire piu bel le per le qual coſſe quãdo inuecbiano caſcano li denti o vero p la alteratiõe donẽtano negrei Et alcuni dẽtro receuuti ꝛ poſti anchora de foza inducano boni effecti. Et la caſone e pcbe la cipola e laglio vlcerano de foza ꝛ nutriſcano de dẽtro ſe aſſigna percbe le coſſe le quale operano virtualmẽte ne lo corpo nro non iduria mai el ſuo effecto ſe prima non ſi reduceſſe della potentia al acto dal caloze naturale del nro corpo donde la cipola ꝛ lo ſale vlcerano la carne viua ꝛ corrumpano ꝛ conſeruano la carne morta

da putrefactõe pch̃ li nõ e naturale
caloze che reduca la loro vulcerati
ua potẽtia ad acto como nello uiuẽ
te ꝛ dal caloꝛ remesso la virtude ul
ceratiua ỏ laglio ꝛ dela cipola se re
duce acto impo ỏ foza posta vlcera
ma se sono receute dẽtro doue el ca
loze naturale e piu forte ꝛ piu acuto
cõ sũa ꝛ resolue la sua virtute vlce
ratiua ꝛ lo corpulẽto cõ remãe con
uerte in sangue ꝛ nutrimẽto ꝛ be aiu
tato el caloze de dentro che nõ vlce
ri innanti cõ tale virtude è nutrimẽ
to se resolue p cõ li acrumi molto
se magnano con altri cibi meschi ꝛ
se comeschino con humori nel stõa
cho ne continuamente stanno i vno
locho ligati como se diceua dele ap
posite ỏ foza ma lo argento viuo ce
rusa ꝛ simile cosse sono de cõtraria
dispositione p che sono composte ỏ
parte dense ꝛ compacte donde ban
no debisogno de vno intenso caloꝛ
Ad cio che la soa virtude se redu
ca ad acto ꝛ po de foza apꝛozima
ta non vlcerano p essere remesso el
caloze de la codega ne non banno
parte subtile ꝛ acute penetratiue in
li pozi de la codega como la cipolla
el aglio ma se sonno receuuti da in
tra douengano ariduere in acto la
sua sufficiente potentia allo intenso
caloze vnde mali effecti o moꝛte in
ducono segondo la determinata po
tentia de ciascuno cossi adõcha qñ
se dice che laglio cipola e simile cos
se sonno vlceratiue se intende se di
foza sono epitimate in la codega a
uenga dio che de alcuni se intenda
quando sono receuuti da dentro.

Non e adoncha da maraueglĩare
se alcune cosse como aglio e cipolle
ꝛ simile cosse sono cibo de dentro e
defoza veneno ꝛ alcune como argẽ
to viuo cerosa litargirio e cosse si
mile ỏ dentro receuute sono venẽo
ꝛ de foza inducono sanitade sopza
poste ale piage. Et ritoznãdo final
mẽte al ꝓposito donde la digressiõe
ba la origine primo se dica ỏ lag io

LO aglio e callido e secho
ĩprincipio ỏl quarto grado
e vlceratiuo ꝛ adustiuo:el
tropo suo vso graua la testa ꝛ indu
ce dolore ꝛ debilita el viso ali corpi
caldi noce piu:ma cocto ꝛ elixato ñ
rescbalda tanto. Retifica el nocuñ
to ỏle aque descaza la vẽtositade ꝛ
e triacha ale complexiõe frede ama
za li vermi resolue li humori fleu
matici tene il ventre lubrico clarifi
ca la voce ꝛ absterge el giutidoꝛ da
ogni ĩmundicia zoua ali doloꝛi del
pecto ꝛ ala tosse ãticha excita el coi
to sel se manza in pocha quantitaỏ
ꝛ in quantitade assay la togle perch̃
la sua materia resolue per la sua ca
liditade ꝛ siccitade. Al morso de
cosse venẽose ꝛ de cane rabioso pre
sta bono giouamentoꝛ

LA cipola e calida in quatro
ꝛ bumida in terzo e la piu
rossa:e piu callida de la biã
cha:e la cruda e piu calida de la co
cta:genera nutrimẽto grosso e pico
lo.ma de la cocta se genera piu e
meno male ꝛ e aperitiuo absterſiuo
inflamatiuo ꝛ inductiua de la seta.
El suo tropo vso genera dolore e

grauezza del capo ⁊ alcuna volta in
duce somni terribili ⁊ fa nocumẽto
alo intellecto ⁊ produce mali humo
rinelo stomaco ⁊ multiplica la sali
ua. ⁊ sel se ne manza in pocha quã
titade ella conforta lo stomacho de
bile: ⁊ induce appetito. ⁊ incita libi
dine: ⁊ acresce la sua materia p la
sua humiditaõ ⁊ sopraposto ap̃ mo
roiõ contra li veneni e corruptione
daque ele simile alaglio.

Dozzo e calido in terzo se
p cho in secondo el suo vso
induce doloꝛ de testa ⁊ fa
vedere somni mali: corrumpe li dẽti
ele zẽziue ⁊ in q̃lli fa doloze ⁊ noce
al vedere el suo sugo stringe el san
gue del naso se ello glie posto suso
con aceto: incenso: ⁊ olio rosato. el
crudo rimoꝛõ la eructatiõe acetose
apze la opilatõe del fidego e bono a
manzarlo: da poi le lactuche porce
lane ⁊ herbe frede asterge la cana
del pulmone: gioua al pecto ⁊ ale
mozoide: ⁊ ppiam̃te cocto ipo noce
a q̃li che hãno le rene vlcerate o la
vesicha: lo pozzo ⁊ la soa semẽza in
cita coito: ⁊ contra li veneni ha la
virtude de laglio.

Re scalozgne sono spetie de
agrumi ⁊ in la virtude loꝛo
sono simile ale cipole.

Radice e raffano domestico.
Ello ha piu spetie el raffão
vna e domestica quale chia
mano absolutam̃te radice la segõ
da e q̃lla che ha le foglie crespe co
mo la radice. ma e de piu calidita
de acuta la quale vulgarm̃te rã
lazo. la terza spetie ha le fogle grã
de ⁊ leue ad similitudine de la be
nua in quantitade de foglie ⁊ e piu
acuta de tuti li nauõi ⁊ le raue sono
quasi de queste spetie como õ soto
se dira. Tuti li auctoꝛi volino che
ciascuna spetie de raffano sia de ca
lida complexione secondo che piu
e meno participa de acuitade. Ma
sono in humiditade ⁊ siccitade dif
cordi per che alcuni de li auctoꝛi di
cono che sono humide ⁊ alcuni di
cono che sono seche. Nondimeno
noy vedemo che participano piu õ
humiditade la radice ⁊ ogni raffão
⁊ de minoze nutrimẽto che le raue
per la maioze acuitade de dura di
gestiõe ⁊ noce al stomacho cõmoue
vẽtositade ⁊ fa eructare Sel se mã
za inanti el cibo non lassa acostare
lo cibo al fundo del stomaco anci p
la vẽtositade soa lo tene subleuato
e falo natare: prolunga la digestiõe
⁊ prepara ad vomito ⁊ propriam̃te
la decoctione de la soa scoꝛza e sel
se manza da poy el cibo ello humi
lia el vẽtre ⁊ fa meglio padire ⁊ pe
netrare el cibo ⁊ corrode e minuisse
la ventositade ascendente se ello se
mangia cocto gioua ala anticha tos
se ⁊ ala prefocatione che se facesse
per fungi mortiferi vltra õ cio ogni
spetie õ raffano tagla la fleugma ⁊
laua le rene e lauessica da li grossi
humoꝛi ⁊ rompe la p̃da ⁊ prouoca
la vrina ⁊ le soe foglie aiutano la di
gestiõe ⁊ lo appetito Gioua al moꝛ
so de la serpa ⁊ al morso de la coꝛ

nuta : & amaza li vermi venenosi. El se mete tagliato in pezole so pra el scorpione el more & marima mente se ello sia raffano silvestro o vero la soa decoctione Et se el scorpione bauera morso alcuno nõ gli nocera se prima aueza manzato el raffano.

Vnilo e calido in primo se cho in terzo la sua semen za persi o confecta con zu charo e resolutiuo de le ventositatõ & meglio e che da poy pasto se pigli p che rẽde la bocha odorifera & re prime li vapori aꝑ lo pecto & remo ue le opilatione inducte: p li bũori del fidego & de la milza pouoca lu xuria ficita el coito e stipticho & gio ua al dolore del capo & adiuto ad scazare li nocimenti de li vermi.

Agresta freda i terzo secha in secondo. stiptica e cõfor ta el stomacho iduce appe tito se per caliditade procedera el defecto extingue el calore del fide go & remoue la sete & restringe il vomito e lo fluxo del ventre e man co strenze se ella se manza cocta. El suo sugo facto inspissire al sole ala spissitudine del melle ale predi cte intentione e bono in condimẽti e sapori de lei se fa il siropo contra li veneni calidi e febre pestilentiale remoue la sete obseruãdo le sopra dicte condictione.

Aceto e composto de diuer se parte de calidi acuti ma fredamente signoreza a quelli & he duna intensa siccitade alcuni de li auctori dicono che auenga dio che habia parte molto frigide non di meno per le calde che gli sono ad mirte e fredo in prima e seco in ter zo & alcuni dicono chel sia frigido in secondo lo aceto con le cosse fre de infrigida e se in pocha quantita de sia admirto con le cosse calide el scalda per la virtude soa pene tratiua facendo penetrare le altre cosse . laceto e inimico a li nervi p la sua frigiditade & mordicatione e per la sua penetratione mediante la quale li altri humori nociui pas sano a li nervi impero noce ali pa ralitici spasmosi & podagrici. el tro po suo vso debilita el viso. refrena la luxuria diminuendo la sua ma teria . rectifica laere putrido sel se ra sparguto & remoue el nocumen to dele aque putride . auenga dio che la gresta & acetosa oranata & su co de aranci & de citri siano inducti ue de maiore frigiditade cha lace to non sono tanti forti ad infrigi dare per che mancano de le parte acute & penetratiue de che galieno dise : nello quarto della simplice medicina che volendo infrigidare el stomacho & la erardente ipocun dria meglio e il suco de la gresta e simile cosse dare che laceto per che non e la soa frigiditade vio lenta & vulceratiua ne con cali ditade mordace admirta per la qual cosa sequenta che volendo in frigidare li membri piu remoti &

nõ cosi uicine al stõaco ele piu con
ueniẽte laceto pche in si medesime
la virtu che li fa a via che dici ali
lochi remoti. & p q̃ste casone laceto
fa imagrire & extenua & dissolue li
corpi & propriamẽte fel suo vso e as
sai laceto giouа ali colerici & noce
ali melanconici pche genera bũoni
adusti & melãconici ipo ali lepro
si & rognosi sferisce nocumẽto. adiu
ta la digestione & puoca lapetito &
e cõtraria a la fleugma tagliãdolo
& corrodẽdolo & repugna ali mali
humori che corrão al stõaco ꝓferi
sce ala adustiõe del focho & ali soi
dolori subuene uelocemẽte giouа
al morso deli venenosi, sopra ifuso
& beuto & odorato giouа a q̃lli che
hãno beuto opio. turquiano & simi
le cose. i la lauda dice Auicẽa vsa
re vltra di q̃sto laceto vltra li cibi &
beuãde & assecuratiõe da pestilẽtia
le nocumento la decoctiõe õ lo ace
to diminuisse la soa frigiditade &
ꝓpriamẽte admirto ꝑ vno poco de
melle ma se i vno petito baceto bo
glia vna libra õ vna passula q̃si nõ
pde il sapore & be remossa vna grã
de q̃ntitaõ õ li soi nocumẽti.

DE le aq̃ el e meglиore q̃lla
be quãdo e chiara nõ ha co
lore ne odore ne sapore pche
queste sono le passione del mirto &
tra le altre e de piu legiero pesso la
quale ancora per la soa subtilitade
& raritade tosto se scalda al focho.
& tosto se infreda alaere. & i la qua
le le cosse se coreno piu p̃sto & se di
soluено & tosto descẽde dal stoma
co la soa legiereza se cognosce o p
el peso õ q̃le misura o p la infussio
ne de doy pãni de lino niti o vero
de feltro & catõe nitido. q̃lla el cuy
feltro piu tosto se diseca & da poi la
pfecta ercicatione remãe piu nitido
& piu legiero e meliore & tra li altri
elementi la sola aqua ba q̃sta ꝓ
prietade che la intra in la genera
tione del beuere e õl manzare inso
pra cio de molte cose laqua aq̃sta
malicia & bontade & de la soa origi
ne & p la statione del loco & per il
decorso & de le decoctione. & per la
admixtione dele cose le aque de le
fonte sono migliore & la fonte de la
quale ere laqua de terra e meglio
re che quella de la quale ere lare
na lapidosa p che e piu humile &
piu purifata & piu subtile, ben che
laqua petrosa sia mẽo pata ala pu
trefactiõe. ancora laqua e meglиore
che nasce de meglиore minera e pas
sa perche laqua che esce de minera
aurea o argentea e meglиore di q̃l
la che esce de minera del põbio o
de vitro o de sale o vero alumine
& de simile cosse. secondo adoncha
che la minera õ meliore virtuõ cu
si sera laqua nascente di quele mi
gliore. ne al presẽte e mia intentio
ne de dire le virtu de le aque mine
rale perche q̃llo apartiene ala par
te curatiua dela medicina. vltra
de cio le aque che stano ferme so
no peiore de le corrẽte & piu tosto
alterabile in la putrefactione terze
stre & tanto pegiore quanto che piu
sono tacente de piu spuzulente &
palustrale luto: laqua di pozi per
che e permanente e piu vicina ale

voragine de la terra e pezore che laque dele fontane e megliore che laq̃ de li paludi nõ dimẽo p la extractõe de laq̃ di pozi ⁊ agitatõe õ laq̃ del pozo se megliora. ⁊ di q̃sto viene che essendo q̃lchi poche pesi nel pozo megliorão laq̃ agitãdo la ꝓtinuamẽte ⁊ poche ancora sono nutriti da vermicelle e pte putrescẽte ma vna grande q̃ntitade de pessi la corrũpão. ⁊ ipo li pozi non hanno cossi bone aque. Et le cisterne da le quale nõ cossi frequenti la extractione de laqua. de le aq̃ che correno sono megliore quelle le qua le correno discoperte ⁊ euentate ⁊ sono pegiore dele aque cõducte coperte di pombio perche prouocano ⁊ preparano el corpo adiffinteria ⁊ fluxo de uentre e sono megliore de le aque correnti discoperte che correno in grande quantitade ⁊ in veloce corso como sono li fiumi grandi ⁊ megliore sono q̃lle che decorreno sopra bono luto nõ fetido ⁊ nõ palustrale che quelle che corrẽo sopra le prede. Auenga dio che alcuni auctori dicono il contrario ⁊ nõ pero bene: perche el bono luto del fiumo correnti purifica laqua ⁊ humilia e fala piu sutile che le prede non lo fano. Et per questa casone quãto che li fiumi procedẽo piu di stanti da le soe fonte tãto sono megliori se laqua sia beuta con lo tempo loro perche tale aque sono piu mosse e rotte de la mistura õl luto ⁊ assutigliate ne incontanente sono da beuere tolto che siano dal fiume ma tolte e ripose in vno vaso gran de ⁊ risposandose descendeno le pte lutuose per laqua. Nel quale descenso ducono insieme le piu grosse parte de laqua ad residentia infondo del vaso e quella che de sopra la iposteſi rimane e piu ꝓpinqua alaqua purissima e piu simile ⁊ ba ꝓformitade alaqua cocta al focho che a fato resi dẽtia de le grosse parte p la sequestratõne de la iposteſi impero apresso de alcuni auctori e comandato che laqua del pozo nõ sia ad mista con laqua del fiume p che laqua del pozo ben che ella sia chiara ⁊ lucida nõ di meno e cruda e grossa ⁊ nõ fa alcuna residentia e laqua del fiume ha le parte lutuose le quale resideriano in quella assutigliata: ma con q̃lla admixta e impedito el descenso ⁊ nõ si fa residentia. ⁊ ipero bẽ che laqua õl fiume sia megliore che laq̃ del pozo nõ di mẽo chiascũa da pſi sola e megliore che tute ĩsieme mista per q̃ ste casone laqua per la decoctione acquista bõtade perche auẽga che in la decoctõe se resolueno alcune subtile parte non dimeno per la ebulitione de laqua la se dissolue ⁊ fa rara quello che in lei fu congelato per el fredo vnde mentre che repossano le parte piu grosse posono spargere laqua rarofacta per il focho ⁊ descẽde ale parte inferiore che auante la decoctiõe nõ poteua farlo. Lo focho nõ sutiglia laqua p che de natura del calido e resoluẽ le pte subtile ma sequestra le parte grosse da le subtile donde possono decendere in aq̃ natante sopra la

reſidẽtia la q̃le e piu ſubtile ⁊ piu legiera ⁊ piu pura. Ale obſta che la qua ſia piu groſſa cocta che cruda p che ſia piu obſcura e piu turbulẽ ta p che molto differẽte la diafoni ta ⁊ la opacita da la groſſeza ⁊ ſub tilita de lo criſtallo e piu lucido e piu tralucẽte che tale aqua e nõ di meno e de piu groſſa ſubſtantia le aq̃ de le ciſterne che ſe cogliono de le pioze auẽga dio ch̃ nõ ſiano ĩ q̃l la bontade che laque de le fonte e che p̃ſtino alcuno ipedimẽto al pe cto ⁊ ala voce nõ dimẽo ſe ĩ bona quãtitade ⁊ in bone ciſterne ſerano colte ſono de piu ẽlectà virtu le p che ſono legiere ſutile meno bũide ⁊ meno ĩflatiue che le altre ⁊ ãno alcũa ſtipticitade ⁊ ꝓfortatõe de mẽ bri ne nocẽo al ſtõaco ne al fidego ma piu toſto ꝓfortano nõ dimẽo e le da attẽdere ch̃ p la loro ſubtilita de aduiene la putrefactõe pch̃ ſo no ſtato generate in le nebule p la ſublimatõe de li vapori. ĩpero ch̃ q̃ſ ĩ la eſtade ſono poch̃ e vẽgono al fundo dele ciſterne ſe putrefano ⁊ albora e da guardarſe dala loro potiõe p ch̃ p̃parano ad febre ⁊ pu trefano li humori ol nro corpo ma a tale putffactõe ꝓferiſe con lo ace to ⁊ coſſe agre ⁊ cõcioſiacoſſa ch̃ la q̃ ſia ſimplice elemẽto o ꝓpinq̃ ala ſimplicita ſe nõ ſi da la ſoa benan da pch̃ nutriſca pche laq̃ nõ ſi padi ſe pch̃ la digeſtiõe e paſſiõe ol mi ro. ne po laq̃ eſſere reposta ĩ mẽbro ó la pdita ⁊ reſoluta pie ĩ locho ol viuẽte ⁊ mai laq̃ ꝓcioſiacoſa che ſia e lemẽto nõ ſi po ꝙuertire ĩ ſangue el quale biſogna eſſere ꝓpoſto da quatro elemti: ma el bevere delle aque e de altre virtude pche fa lig do el nutrimto ⁊ aſu iglia ⁊ rectifi ca la ſua ſubſtãtia ⁊ fatto penetraf ali mẽbri ⁊ p la ſoa bumiditade e frigiditate reſtringe lacuitade ol ca loze naturale o accidẽtale remoue la ſete ⁊ reſolue le ſchalmãe dal co re. Et coſſi p accidẽs dicẽo laq̃ con fortare la natura ĩ la actõe ſua laq̃ pura noce ali paraletici ſpaſmoſi podagriti ⁊ a tutti q̃lli bãno cõple tione frigide noce ala opilatione ol fidego ⁊ la ſoa tropo aſſũptione da poy vna grãde ⁊ reſcaldãte faticha ĩduce idropiſia la ỏcoctõe o ad mir tione de vino con quella o vero ó mele ſpumato remoue quaſi tute le malicie de laq̃ finalmẽte e guar darſe dal beuere de laqua pura e turbida perch̃ opilla el fidego e ge nera la preda nele rene.

Eſpecie quale continuaſſi
l te vſamo in cibi e ſapori ſo
no q̃ſte peuere zafrano ci
namomo gariofoli noce moſcata
zẽzeuero ⁊ cumino oc li quali e be
ne dirlo in vno capitulo. el peuere
cõcioſiacoſa che ne ſia de tre gene
ratione cioe longo peuero biancho
e negro ⁊ ſono quaſi ó vna medeſ
ma virtude nõ dimeno calido ⁊ ſe
cho e ĩ fine del terzo. ma alcuni di
cono in principio del quarto confor
ta il ſtomacho adiuta lo appetito p
para la digeſtiõe ſele vſato in debi
ta ꝓpoꝛtiõe cõferiſce ali nerui infri
gidati ala antiqua toſſe al pecto ⁊
dolore de vẽtre prouoca la vrina lo

vso suo pero be pin laudato nelo verno che nela estate e propriamẽ te a q̃lli che bãno frigida ꝓplexiõe

EL zafrano e calido i secõdo & secho i prio auẽga dio che alcuni dicono luno e laltro in primo molti bãno voluto cõl za frano non alteri mai humore anci li conserua cõ temperantia & rectifi ca dala putrefactione el moderato vso del zafrano da aiuto al pecto al pulmone & ala difficultade del a nbelito apre le opilatiõe del fidego & auẽga dio che per la soa stipticita de & caliditade conforta el stomaco non de mẽo fa nausia & abbate lap petito perche se oppone ala acetosi tade che iduce lo appetito & alcũa volta iduce dolore de testa & beuu to cõ vino induce somno & ebrieta de ma el zafrano per la soa ꝓprie tade conforta grandemente el core & inferisce speciale forze de alegra re. illumina li spiriti & dilata li mẽ bri ale cosse exteriore in tãto che al cuna volta la molte soa comestione disparge li spiriti con alegreza ale parte exteriore abandonãdo la fon tana del caloꝛ naturale per la qual cosa alcuni hano dito che riceuen dosi vna onza de zafrano ridẽdo & alegrandosi se veneria ala morte.

GInamomo e calido e secho in terzo rectifica ogni putre factione & corruptione ō hu mori conforta el stomacho & apre le opillatione del fidego & vigora la loro digestiua giova al gatarro & discaza la ventositade del ventre acuisse el viso ꝓsta aiuto ala tose & al peto & ꝓla soa tiriacale virtude siando beuuto o empiastrato confe risce al morso de li venenosi.

EL gariofolo e calido e seco in terzo fa bono odore del corpo acuisse el vedere ꝓfor ta el stomaco e lo fidego induce ap petito & famitigare il vomito.

EA noce moscata e calida e secha in secondo cõforta el stomacho & la nilza prouo ca vrina ꝓhibisse el vomito e fa bo no lodore de la bocha.

EL zenzeuero e calido i ter zo e secho in segondo & in esso e humiditade superflua el signale de cio e cõ presto e caro lado & putrefato conferise al fidego & a quelli cõ bãno el stomacho fre do & ppriamente aiuta la digestiua ericando la humiditade loro indu cti per li fructi & humilia el ventre e da aiuto al morso de li venenosi.

SAmino e calido in terzo e secho in secondo disolue le vẽtositade & humilia el do lore & extorsione ōl ventre prouoca la vrina & adiuta la distillatõe soa non dimeno el tropo suo vso citri na la faza anci li hypocrite buta no el cumino in su le brase & poz gieno la mane e la faza sopra quel lo fumo per impalidire e parere a

li homeni del mondo ieiunanti.

l Al carne de la anedra cercha ne lo capitulo dela carne quí de soto in fol.

l Al carne de agnelo como de soto nel cap. ōla carne: Al anguilla in la littera. p. capitulo del pesce

a Ranza in littera: c. capitulo del cietro

a Olio e Ramolazo e dito de sopra in lo capitulo de lo agrumen.

c Arne de Anida de ocha de anetra e de le vcielle in lo capitulo de la carne

b Asilicó e caldo e seco i prima auẽga dio cẽ in q̄l sia alcuna humiditate non bona el e dõ molte spetie: ma el e piu laudabile el garofilato de le foglie minute ⁊ la soa semẽza ha virtude cordiale apre le opilatiõe ōl cerebro ⁊ ōle narise o manzato o odorato. alegra lanima la soa odoratione cõ feriste ale mozodie. ⁊ al tremore ōl core el supfluo suo vso nõ e laudabile pche genera il sangue turbido ⁊ malanconico ⁊ ad alcuni induce graueza ō testa. imustamente pero e vituperato el basilico cẽ de le soe foglie se generi scorpioni: ma como vole Galieno se trouano li scorpioni apresso al basilico non perche se generano de quello. ma perche volunera corrano al suo odore.

Al boragine e calida ⁊ bũida in prima ⁊ be vna de le specie de la bulgosa letifica el core ⁊ la sua substantia mundifica el sangue data a beuere con uio cura el tremore del core ⁊ conferise ale soe passione. ⁊ cocta con aqua ⁊ con melle presta adiuto ala vulcera tione de la bocha ⁊ alatosa ⁊ asperita del pecto genera laudabile sangue giouа ale dispositione melancho nice luso suo ⁊ de li soi fiori e lauda bile in cibi ⁊ in insallata.

Bglosa e dicta ligua bouina ⁊ e in virtude de la boragine non di meno Auice na crede che non si troui apresso a noi: ma vsamo duna berba simile a quella.

Bbiera e calida e secha in prima. non dimeno el ba pte frigida ⁊ bumida ⁊ aperitiua dele opilatiõe el ventro alquãto solue ⁊ tene lubrico se ella se mãza con laqua de la prima decoctione: ma butata q̄lla ⁊ recocta restringe el vẽtre el suo nutrimẽto epicolo ⁊ non laudabile e per vna soa falsedine noce al stomaco mondificádo. impõ e da manzare cõ le specie dolce ⁊ con lacte de amandole.

Batiero e calido ⁊ bũido in primo che molto ipingua tiuo nutrimẽto nõ di mẽo el suo supfluo uso debilita el stõacho ⁊ põpara ad fleugmatice infirmitade se i cibo fusse meschio cõ amãdole e zucaro matura el catarro ⁊ pferisse ala tosse frigida e secha ma q̄n el pecto e vncto con el butiro schieto el fa grande giouamento al stoma

co ꝛ al ſputo o vomito ſanguineo ꝛ ſamoſo ꝓceriſce anchora ala mor ſura deli venẽoſi ꝛ receuerlo e vna tri ſacha a quelli ch̃ hano riceuuto veneno in beuanda.

EL cietro ha quatro diuerſe parte la ſoa corꝛice e in prio calido auẽga dio chel ſe di ca chel ſia calido ꝛ ſeco in ſo la ſua polpa e freda ꝛ humido ī prima bẽ che ſe dica che la ſia calida ꝛ la ſoa accetoſitade frigida ꝛ ſeca in tercio ꝛ la ſoa ſemenza calida in primo e ſeca in ſcõ. la ſoa ſemẽza e ſcorza ſono cordiali ꝛ ſano laſa iocunda ꝛ ſimelmẽte la ſoa accetoſitade cõforta el core ꝛ mariamẽte qñ fuſſe diſtem pato al caldo la ſoa corꝛice ſa la bo ca odoꝛifera ꝛ la preſua da la putre factiõe deli bũori ꝛ fa ꝑ modo che ponẽdo la ſcorza ſecha fra li pãni ſenza polpa la ꝑſerua dele camole illeſi la ſoa polpa e cruda ꝛ iflatiua ꝛ mala al ſtõaco ꝛ de difficile dige ſtiõe ne ꝓpara li doloꝛi õl vẽt re ma cõfecta cõ melle o zucharo e õ piu facile digeſtõe ꝛ ꝓceriſce algintitoꝛ ꝛ al polmone la ſua accetoſitade cõ q̃ſto chel ꝓforta el core ꝛ reſtrige il fluro õl vẽtre ꝛ lo vomito colerico ꝓpara lapetito extingue la grande ſcalmana eli caloꝛi febrili de lui ſe fa ſiropo de grande laude in cure ad ꝑſeruatõe de le febꝛe peſtilẽtiale. lacetoſitade ſoa pero noce ali ner ui ꝛ be mala al pecto. nõ di meno lacetoſitade ſoa cio del cietro frega da ſopra le impetigine pane ꝛ lẽti gine de la faza preſta giouamento ala ſoa remotiõe ꝛ q̃ſto ſe demoſtra ꝑ vno pãno che ſia amachiato din gioſtro ꝛ ſia fregato ſuſo cõ la acce toſitade del cietro lo fa ritornare al priſtio coloꝛe la ſemenza del cietro ꝛ la ſoa ſcoꝛza che ſia benuta o che de q̃lla ſe vnga el male ha ꝓpreta de cõtra ogni veneno le pome che ſe chiamano aranze ꝛ limoni in le ſoe accetoſitade ꝓhãno ſimilitudine cõ lacetoſitade del cietro le ſoe ſcoꝛ ze ꝛ le ſemenze non ſono de tanta virtude como quelle del cietro.

EL cotogno e fredo in primo e ſeco in ſecondo el quale q̃udo nõ e maturo ꝑfectam̃ te graua el ſtõaco ꝛ e de difficile di geſtõe e q̃le che ſono nize o acceto ſe ſon nociue bẽche al fluro del vẽ tre le acceto ſe ſiano megliore ꝛ lo megliore mõ che ſia megliore ad mãzarlo e de tagliarlo ꝑ mezo del mezo cauare le arme ꝛ farle alquã to concaue ꝛ ímpire poi le concaui tade di melle o õ zucharo. Et poy ſe meti al ſocho in ſuro le brare cez cõdã dolo prima dintorno o de luto o de ſtopa infuſa in aqua. acio che de niſuna parte gli poſſa intrare al tro humoꝛe ꝛ ꝑ q̃ſto modo cocto e mangiato conferiſſe molto al ſtõa cho ꝛ induce lo appetito. Et lo ſuo ſiropo remoue la ebrietade ſel ſe ri ceue dopo il manzare. Conferiſce ala aſma ꝛ al pecto ꝛ leniſſe laſperi tade del ginttitoꝛe ꝛ dela cana del polmone ꝛ ꝓpriamente la mucila gine dela ſoa ſemenza ꝓhibiſſe el ſputo del ſangue. El cottogno ꝑſteſſo e ſtipticho ꝛ q̃ el ſe riceuead

ſtomacho auante el cibo cõforta el ſtomaco ⁊ ſtringe el vẽtre e quãdo ſe riceue dopo paſto el ſa bono figil lo ne lo ſtõaco ⁊ p la ſoa ſtipticitade cõprime el cibo ⁊ ſolue lo ventre e ſel ſe mãza ĩ grãde quãtitade el fa deſcẽdere il cibo indigeſto e q̃ſto q̃ſi vna comune regula dĩ cibi ſtipici ⁊ õſi inãti paſto ſtringono el vẽtro. Et da poy el paſto lo fãno paſſatiuo

El caſtagna e calida in pri mo ⁊ ſecha in ſecundo ella be de vna bona ⁊ grãde nu tritione ſe ella e maſticata beñ ⁊ ſe ela ſe padiſe bene ingraſſa ⁊ confor ta lo appetito. Ma ella e de melio re nutrimento ſe la caſtagna ſe mã za con zucharo o con melle da q̃l li che banno le complexiõe fleuma tice le caſtagne ſono de dura dige ſtione ⁊ infiano el ventre generãdo alcuna ventoſitade ⁊ alcuna volta inducano il doloze del capo per la dificultade de la digeſtione ⁊ p la loro fumoſitade richiuſa nel ſtoma co la aſſatione loro remoue il ſuo nocumento ⁊ ſtipticitade perche li ſoi corpi ſono rebumectati ⁊ lenifi cate acio che contempri la ſicitade del pecto ⁊ del corpo ⁊ prouocan la vrina ſe ſi infundano in aqua tepi da alcuni deli auctori biaſmano la caſtagna che in lo ſuo nutrimento ella e ſimile alla gianda. Donde dicano chẽ le caſtagne non ſono nu trimento da homini. Ma piu toſto da porci.

Riſomule o vero megna ghe o perſich̃ picinine ſono freder ⁊ humide in ſecondo generano groſſo ⁊ viſcoſo fleugma ⁊ lo ventre infiano ⁊ cõmouano el ſuo nutrimento e ō vna veloce pu trefactione impo che ſe prepara ad feoze putride. Non dimeno la ſoa infuſiõe remoue la ſete ⁊ gioua ale febre acute. Sono conueniente al ſtomaco confortandolo piu che nõ fanno le perſege: Ben che alcuni dicono che noceno al ſtomacho es tinguendo el caloze naturale ⁊ e ve ro del ſtomaco fredo. Et lo mõ de correzere el ſuo nocumẽto e che de auanti el cibo e da poy eẽ ſia receu uto lanſio ⁊ la. Maſtice con il vino puro vechio ⁊ odorifero o vero vua paſſa ⁊ q̃lli che banno el ſtomacho fredo pigleo melle. Et ſe ſi piglão da poy el cibo ſopra natão al ſtõa cho ⁊ ſe cõuerteno in putridine.

El capparo e calido ⁊ ſecho in ſecundo ⁊ be de picolo nutrimento conferiſce ala ſtrictura del pecto ⁊ apre le opilatio ne ō la nilza e ōl fidego. Et p̃pria mẽte cõforta la nilza e la clarifica e vacuando da eſſa le materie groſſe ⁊ melãconice ꝓuoca la vrina ama za li lumbrici ⁊ excita el coito ⁊ ha virtude triacale contra el veneno ⁊ luſo ſuo cou lo aceto e molto lau dabile al tempo peſtilente ⁊ laceto correze el ſuo nocumento.

La zucha e frigida ⁊ humi da in ſecundo el nutrimen to genera fleugmachо ⁊ puoco ⁊ velocemente deſcende ſa humidire el ſtomacho extingue la

fere subuene ale calide complexiõe ale frigide e contraria. Non dimẽo la natura de la zucha e generare ta li humori quale sono le cosse gli so no admixte con calide cosse genera humori calidi ꝛ con fredi fredi Et con el vino oi cotogni o de pome granate ꝛ con agresta e bona a ql li che banno complexione calida ex tinguendo la sete ꝛ refrigerando el calore naturale ꝛ con spetie ꝛ melle conferisce ale complexione frede la soa menestra cõferisce ala tosse ꝛ al dolore del pecto per la frigiditade. El stomacho ꝛ li interiori infrigida ꝛ alcuna volta genera dolore ỏ cor po Ma se da poi la soa elixatione sera spremuta el se romane la soa superflua humiditade. Et cossi se pora condire con suco de agresta o con specie secondo la indigentia ỏ la complexione. Et de questa pre paratione se rendemeno putrescibi le perche la zuca da persi genera humore fredo ꝛ facile putrescibile extingue lardore de la vrina ꝛ se la prouoca ꝛ marime la soa semenza.

EL cucumero e frigido ꝛ hu mido inscõo humori grossi ꝛ duri genera ꝛ be de difici le digestione ꝛ tarde descende del stomacho ꝛ e dispositoſa putrefactio ne de humori donde excita febꝝ pu tride. El cibo chel troua nelo loco de la bocha del stomacho incrudis se acio non si possa partire del stõa cho. Remoue la sete extingue la acuitade del calore febrile la soa a quositade. la polpa ꝛ la semẽza soa prouocano vrina. ꝛ extinguẽo e. suo ardore. el suo ardore fa reuiui scere quelli ch̃ banno la sincopi ca lida ꝛ la soa radice fa vomito. ele fogl'e soe confertscono al morso ỏl cane rabioso.

Citruli son molto simile ali cucumeri. ma genezano hu mori piu fredi ꝛ piu grossi ꝛ piu noceno al stõacho ꝛ sono ỏ piu lõga digestiõe. li citruli crudi discor rẽo p le vene ꝛ disponeno el corpo ad lõge febre. ꝛ pciosiacosa ch̃ fano tropo lõga ỏmora nelo stomacho: noceno piu ala neruositade ỏl sto maco. ꝛ lo suo spesso vso p̃para a corruptione ỏ venenosi humori. la sua medulla genera piu pfecto hu more. le soe virtude ad extinguere la sete ꝛ ad prouocatione dela vri na ꝛ acuimente de febri sono simile ale zuche.

PErese son frigide in princi pio ꝛ humide in secondo e sono de tre specie cioe dol ce accetose piccole ꝛ accetose gran de dolce ꝛ accetose grande generão mali humori grauão lo stomaco ꝛ le intestini ꝛ aptissime a putrefactio ne ꝛ generatiõe de vermi dõde p̃pa rão li corpi a febre putride: le acce tose grãde son de pegior q̃litade ꝛ iducão mazor grauezza ne lo stõaco e accetose picinie gñrano meglieri hũori ne hão tãto delo humido pu trescibile. ꝛ participano de alcuna stipticita de reprimeno la colera ex tingueno la sete ꝛ inducono appe tito ꝛ meglioze son q̃lle che son se che ꝛ se reseruano in vso del suo su

co fechato al fole ⁊ conſeruato in
vno vaſo vitreato ſe fa bon ſapore
ſel ſe diſtempera cõ aceto o con ſu
co de pomi aranci o agreſto ⁊ que
ſto incita appetito fra tuti li altri lo
ſengeuoli ſapori.

EL ciccro biãcho roſſo ⁊ ne
gro. el bianche e calido in
prima e ſecho nelo prĩcipio
del primo. ben che alcuni dicano
chel ſia humido. el roſſo e piu cali
do ⁊ piu ſecho del biancho elo ne
gro del roſſo. Tute queſte ſpecie ſo
non de meglioze nutrimento che le
faue hanno non di meno la diſpoſi
tiõe inflatiua e lo negro e de melio
re virtude che lo roſſo e lo roſſo cõ
lo biancho. Clarificano la voce gio
uano al pecto. ⁊ la magioze parte
ſono de bono nutrimẽto ⁊ de la ſa
rina deli ciceri ſe ne ſanno ſorbici
unculi in la diſpoſitione del pecto
⁊ ſe deno cocere cõ laqua in la q̃le
ſono ſtati ⁊ denno eſſere mãzati cõ
lo brodo de la ſoa prima decoctiõe
perche nelo brodo e la virtude me
glioze del ciecero li ciceri remoue
no la opilatione del fidego ⁊ de la
milza producono bono ⁊ viuido co
loze in la carne rompeno la prĕda
ne le rene ⁊ nela veſſica ꝓuocano
la vrina ⁊ nocẽo ale piage dele vie
dela vrina generano ſperma ⁊ inci
tano el coito ⁊ ſcaciano dal corpo
li vermi: zucharoli. El cicero ver
de genera lupfluitade nelo ſtõacho
⁊ in le inteſtine ⁊ fa triſto odore de
la bocha. Et la ciſergbia ha la vir
tude di ciceri bianchi. Li ciceri ne
gri ale opilatione ⁊ rompere la prĕ
da ⁊ ad deſcaciaꝛ li vermi ſono mi
glioꝛi ⁊ li bianchi in accreſcere la
materia del coito ⁊ in prouocare la
vrina ſono meglioꝛi la lotione del
brodo de li ciceri mũdifica la code
ga da la rogna e dal prurito.

LA verza e de molte ſpecie
ma el domẽſtico q̃le vſano
in cibo e calido e ſeco ĩ pri
mo genera ſangue groſſo ⁊ melan
conico ⁊ alcunauolta ſa vedeꝛ ma
li ſomni ⁊ lo nutrimẽto ſuo e pocho
⁊ noce alquanto al ſtomaco ma cõ
dendoſe con carne graſſe o galina
e de migliore nutrimẽto ⁊ le caule
del verno ſon meglioze che quelle
de la eſtade erpurga li humoꝛi fle
ugmatici dal pecto leniſſe el gintito
re ⁊ clarifica la voce la ſua ſemẽza
cõ laq̃ de li lupini amaza li vermi
la verza ſe la ſe mãza cõ il primo
brodo ſa lo ventro lubrico ⁊ ꝓuoca
vrina la ſua ſubſtantia e corpulẽta
⁊ gitato via el primo brodo conſtrĕ
ze el ventre ꝑ la ſeconda decoctiõe
⁊ marimamẽte ſe con eſſe verze ſia
cocto alq̃nto de formagbio vegbio
como de ſopra e dito de la bieta la
ſua decoctione ⁊ la ſoa ſemẽza re
tardano la ebrietadeꝛ la remoue ⁊
queſta rarõe aſſigna ariſtotile neli
ſoi problemi ꝑ la virtude ſoa diure
tica ꝓuocando la vrina ⁊ fa prouo
care el vino ala via de la vrina ⁊
lubricare donde mancha tanta cali
ginoſa euaporatione al cerebro cõ
cauſaua la ebrietade el ſuco ſuo cõ
vino conferiſce al morſo del cane

rabioso. Mõdimeno questa herba quale dicemo caulo e propriamen to brassica. Lo caulo e vna genera tiõe ouno nome de ciascũo germie astile oe ciascũna herba p lo quale crese in alto r pche la brassica a p la maior pte q̃sti cauli p li quali cre sce r germina in alto cõ son meglio ri p te brasiche r si se ha contracto la denominatione de cauli como a ppare p plinio r p li altri docti sim pliciss i lingua latina. ipo li vulga ri noiano le altre herbe in numero singulare brassica in plurali caulo.

EL caseo o formagio alcũa volta de lacte r alcune uol te se fa diseri quale se dice recocta. el caseo e diuersificato secõ do che le fresco e vechio r secõdo che le salato r non salato el fresco e fredo r humido in terzo ben che alcuni dicono in primo. r lo salato secho ha caliditade r siccitade in ter zo. r lo salato r non seco la virtuõ mediocre tra lo fresco r lo vechio. q̃l caso e megliore che declina qui dalcũa suauitade r dulcedine r che nõ sia tropo sallato e che sia mezo tra el ouro e lo molle. e tra el visco so r fragibile pche el caseo de quelli extremi e catiuo. r la bonta del ca seo se varia secondo la varietade oli animali dali quali se caua el la te como se dice nel capitulo del la cte. se varia ancora secondo le re gione r secondo la diuersitade de le herbe quale vsano le bestie che lactano. el caseo fresco e bono e de molto nutrimento r impinguatiuo r e bono cibo a quelli che sputano sangue dal pecto r fa giouamento al pecto ideſt al stomaco bẽche alcũi dicano che non conferisce ale frigi de camplerione. el caseo vechio e de difficile digestiõe. r e grauatiuo e catiuo al stomaco r quelli che lo vsano molto incorreno nel dolore del ventre r e de poco nutrimẽto r facilmẽte conuertibile in hũori cole rici. e lo vso suo fa smagrire el cor po. lo recocto e pegiore che l caseo fresco. e cõ in caso mezo salato r e de meliore nutrimẽto che l caseo ve chio. el caseo genera la p̃da in le re ne. r la vesica r marie cõ e hũido. e manzãdose cõ cose diuretiche che fanno penetrare a q̃lle vie e cosi an cora fa putrificare le iuncure di go tosi. r chi fusse disposto a la genera tione dele ranele e da la p̃da se die guardar dal formagio pche cosi co mouẽdo la argilia o vero creata o terra viscosa quertisse p la decoctõe in matõi e p̃te cosi se genera le arẽu le in le vie deli urine p li hũori vi scosi e grossi p lo adurẽte calore le quale unite insieme se p̃stituisse la p̃da. r la generatione de tali hũori viscosi. el caseo e aptissimo r ppria mẽte con macharoni lasagne r mã zare de pasta. El caseo vechio ru stito o pesto e lauato alcuna volta con aqua rosata restringe el fluxo mirabilmente. Et ben che l caseo sia de questo nocumento. Mõdimo pigliando sene vna pocha quantita de da poy el manzare corrobora r consorta la bocha del stomacho r de quello e bono sigillo. Reprime lo ascenso de li fumi al capo. La

facietade ꝛ lo faſtidio de li cibi dol ci ꝛ vnctuoſi proueniẽte remoue

NE ue conturbati reuerẽdiſſi mo padre chel caſeo viſia coſſi familiare p che p la lõ ga ꝯſuetudine ꝛ auiditade de lo ap petito a quello vi tolle vna granꝺ parte del ſuo nocumẽto. Et como in le regule generale edito el cibo conſueto ꝛ cõ con appetito ſe rice ue: ſi bene ſia male genera miliore ſangue che nõ fa el cibo piu lauda bile ꝛ non manzato con tanto ap petito anci la conſuetudine da pue ritia del manzare e de tanta virtu de che lo veneno ꝛ medicina vene noſa ſe conuerteno in bone ſãgue. Donde apreſo a quelli de india: quãdo aueano alcuno captiuo ſigno re o Re: nutricaueno pute de ber ba dicta napello quale e venenoſiſ ſima. Incõmiciando da picola quã titade ꝛ continuando poy p tale cõ ſuetudine manza veneno in loco ꝺ cibo dicta berba ꝛ tuti quelli Re o ſignori che baueuano coito con lo ro moriuano.

LA carne tra tuti li cibi e ꝺ optimo nutrimẽto: conforta el corpo: corrobora ꝛ ſgraſ ſa: ꝛ lo ſuo cibo e de propinqua cõ uerſiõe in ſangue. Et impõ q̃lli cõ mangiano molta carne ꝛ ꝓpriamẽte con il beuer del vino incorreno in repletione p la qual coſſa abiſogna ſpeſſo de flobotomia o vero de me dicina ſolutiua ſcõo la oportunitaꝺ la boutaꝺ ꝛ la malitia de la carne ſe varia p molti modi li quali biſo gna intẽdere p la cõſeruatione de la ſanitade. El primo modo ſe fce ue p la differẽtia del ſeꝛ El ſegõ do modo ſe piglia p la differẽtia ꝺ la caſtratõe. El terzo p la differen tia de iuuentude ꝛ de la vechieza. El quarto p la differẽtia ꝺ le regio ne doue habitano ꝛ de li locbi ꝛ pa ſculi che banno. El quinto p la dif ferẽtia de la graſſeza ꝛ magreza ꝛ de la ſanita ꝛ infirmitade. El ſexto p la differẽtia de li tempi delano in li quali ſe manza la carne ꝛ El ſeptimo per la differẽtia delo artifi ci ꝛ del modo de ꝓparare e del co cere. Loctauo p la differentia dele ſpecie de li animali ſegondo la lo ro ꝓpria natura: El nono p la dif ferentia ꝛ diuerſitade de li mẽbri. La prima differẽtia. Cõcioſia coſſa che ogni maſculino ſia piu calido piu ſecho de ciaſcuna femella ꝺ la ſua ſpecie ſe variara la ſoa bontaꝺ de la carne ſegondo el ſexo Apꝫo ala variatione de la natura de le ſpecie de li animali. Et ben che p la maiore pte la carne de li maſcchi ſia piu laudabile de la carne de la femella. Non dimẽo in alcune ſpe cie la carne de la femella e piu la udabile como la carne de la capra p riſpecto al becho ꝛ la carne de la galina p riſpecto al gallo. De la ſe cõda differẽtia vedemo li animali caſtrati eſſere melior che li maſchii ꝛ le femelle ꝺ q̃lle medeſme ſpecie pcõ li maſchii caſtrati ſono meglio ri cõ le femelle p la natura maſcu lina ꝛ melioꝛi ſono cõ li maſchii p cõ la caſtractõe remete, il caloꝛ nãle ꝛ ſimelmẽte la ſicitade ꝛ ad vno tẽ

peramento de ſpecie ſe reducono li animali caſtrati, perche bene che aſſimigliano ali maſchi nõ ſono po offeſi dal coito perche como dice ariſtotile in le parte deli animali. li animali che vſano molto e coito toſto ſe inuechiano ꝛ le ſoe carne ericano ꝛ ſe indurano ꝛ acquiſtano la natura de la vechieza. ꝛ per cõ paratione ale femele nõ ſono offeſe dal parto o dal ouizare. noy ve demo le capre vache pegore ꝛ ſimile animali non parturienti: cõ bão meliore carne che queli che partu riſcono ꝛ le galine che non fano oua eſſere meliore: ꝛ impero ſe dice che le galine ſono migliore nelo verno che de tuto laltro tempo de lano perche nel autũno per la maiore parte laſſano de fare oua. e p queſta caſone le femelle de li animali ſono anchora meglioze caſtrate che non caſtrate como appare ne le ſcroffe caſtrate ꝛ galine che ſono chiamate caponeſſe. Non dimeno li animali caſtrati per eſſere debili tato el proprio calore multiplicano humiditade ꝛ graſeza nõ molto bene digeſte: le quale alcuna volta ſono de male nutrimento de la terza differentia nuy manifeſtamente vedemo la etade de li animali conferire molto ala bontade de la carne La proprietade de li animali e humida ꝛ quanto piu va inuechieza e piu ſecha: benche alcuna volta per vna accidentale humiditade ſe poteria inhumidire quelli animali cõ la loro naturale complexione e ſecha ſono melioꝛi in quella etade. in la quale la loro naturale compleſſione e ſicitade e tẽperato con la humiditade de la ſua etatiua complexione. e coſi vedemo cõ la carne caprina ꝛ bouina, e megliore in la eta de lactatiua pche la ſua naturale complexione e ſicitade e contẽperata cõ la hũiditaõ etatiua ꝛ puerile cõplexione che nõ accade coſi deli aiali che naturalmẽte hãno hũida cõplexione ꝛ impero dicemo che lo agnello ꝛ lo porco in lo tẽpo de la lactatione ſono õ male groſſo ꝛ humido nutrimẽto grauante el ſtomaco pche la naturale cõplexione ſe adiunge cõ la humiditade etatiua ꝛ puerile cõplexione: ma andando la etade piu inanti la loro humida naturale cõplexione nelo loro etatiuo diſcorſo ſe contempera a magiore ſiccitade. ꝛ impero apreſſo ali medici ꝛ propriamẽte apreſſo ali arabi doue non e molto in vſo la caſtratione õli moltoni e molto con grã de lauõ exaltata: la carne õ lo agnelo de vno anno õnanti ala politõe ogni carne de animali vechii e peſima e õ difficile digeſtione ꝛ õ mali bumori e ſimelmẽte de animali che eſcano del ventre o de proximi al parto. ꝛ li vceli denanti che ſiano nate le bone piume generano bumori putreſcibili al ſtomaco ꝛ abominabili a tutto el corpo. de la quarta differentia nuy vedemo li animali eſſere megliori ſecondo la diuerſitade de le regione como e de lochi montuoſi ꝛ ſaroſi cõ producono migliori caſtrati. e de ſubtile e piu legiere e piu ſapo

rite carne che le maritime e lo ꝓtra
rio e dele ragione palludose de mi
gliore herbe e pasculi se ꝓducono
melioꝛi humoꝛi e late e carne. ⁊ tãto
melioꝛe carne ꝓducono li animali
quanto che hano piu ꝓportionati
cibi ala loꝛo natura dõde dicẽo cõ
la carne porcina de gianda sia me
gliore che q̃lla õ le herbe e li capo
ni e galine eẽre megliore cõ son nu
trite õ formẽto o de meglioꝛ: che q̃le
sono nutrite õ herbe o õ crusca. õla
gnta differẽtia li aĩali absolutam̃te
che tẽgono el mezo tra la grasseza
e magreza sono melioꝛe dele altre
pche molta grasseza abbate lapetito
debilita el stõaco ipaza la digestiõe
⁊ ꝓpara el coꝛpo a mali bũoꝛi dõde
a cautela õ le carne grase se die ele
gere la piu magra ꝑ manzare: e de
la carne magra la piu grasa. õ la ser
ta differẽtia li aĩali calidi son melio
ri nelo verno: eli fredi ne la estade:
donde la carne porcina apsso a q̃li
che lo appetito nõ li cõtradice e me
gliore nela estade che nelo verno ꝑ
la soa humidita de eli pipioni sono
megliori ne lo verno che in la esta
de ele quaglie sono megliore nelo
autũno cõ in la primauera eli vcel
li picinini q̃n nidificão nõ sono boni
ma nelo autumno q̃lli che se nutri
cano de fighi ⁊ vue sono megliori:
⁊ li dordi sono megliori ne lo uerno
mẽtre che non si exercitano tanto in
volar̃ nel tẽpo de la neue ꝓ che va
no ꝓ terra apsso ale radice de li
arbori cerchãdo vermicelli ꝑ el loꝛo
passo de la septima diferẽtia grãde
differẽtia ⁊ diuersitade acquistano
le carne õl modo õ apparichiarsi le
carne grse e melio de rustirle che
alexarle. ⁊ ãcora son melioꝛe butã
dole sopra la viuace brasa acio che
la sua supflua humidita discorra e
se resoluta sopra li carboni e diuẽti
piu secõ le carne magrissie e melio
de a lexarle cõ de rustirle acio che
la soa ficitade se cõtãperi cõ la loꝛo
bũiditade aq̃a. le carne che tẽnano
tra la grasseza ⁊ magreza se possono
rustire ⁊ alexire como se vole ꝓ la
natura õlo aĩale e delo appetito de
q̃lo cõ la amãzare: ⁊ de alcũi aĩali
son le soe carne migliore rostito co
mo de porci ⁊ altri aĩali bũidi ⁊ de
alcũe son melioꝛe alexate como sõ
le carne bouine ⁊ õ li altri aĩali se
chi: ⁊ carne frite: e carne cucinate i
vna pignata o vaso anegato e stu
fate sono como meze in virtute tra
le alixate e rustite anẽga dio che le
frite siano piu ꝓpinq̃ ale rustite ⁊ i
lo brodiolo in la pignata crucinate
ale lixate ⁊ eda guardar̃ che le car
ne rustite ñ sião forteme̅te copchiate
anzi sião lassate discopte che q̃n le
carne rustite se cop̃no tropo e cõ ñ
possano euaporare se ꝓuertẽo in vẽ
tositaõ como voglino li auctoꝛi ⁊ se
e ꝑ experientia veduto e trouato le
carne rustite sono õ megliõ e ma
giom nutrimẽto ⁊ piu q̃ẽte ali coꝛ
pi robusti ⁊ õ piu difficile digestõne
⁊ generano piu seco nutrimẽto cõ le
alixate pcõ le carne alexate sõ piu
bũiõ õ la bũiditaõ saq̃a ⁊ acidẽtale
bẽ cõ le carne rustite sião piu bũide
de bũiditade ꝓpria cõ le alexate. ⁊
ipo ele piu de nutrimẽto in le carne

ruſtirè cõ in le allirate. la carne ru
ſtitata ſe coce in la ſoa bũiditade ꝛ
la alirata in laltrui che caua la ſoa
bũiditaõ: donde la carne allirata ſe
rẽde piu ſecha de bũiditade propria
cõ la ruſtita ne la carne da ruſtire
ſe di ĩcõtinẽte aprorſare ale braxe ꝛ
grã fogo pcõ fano la croſta intem
peſtia ꝛ ſi e ipedita la penetratione
ỹl calore ale pte intrinſece e la ỹco
ctõe de le parte cẽtrale. impo diſſe
ariſtotile cõ era piu artificioſa coſſa
lo aroſtire che lo alirare in ſopra õ
cio le carne oltra le loro proprie na
ture acquiſtano virtude tale quale
ſono le coſe cõ le quale ſono ꝓdite.
de tutte q̃ſte regule e de le altre laſ
ſiamo de dire qui p caſone de breui
tade la erperiẽza ne fa teſtimonian
za. de la octaua diuerſitaõ el e co
ſa chiara che alcune ſpecie de aſali
bão megliore carne luna che laltra
abſolutamẽte tra li aſali volatili el
e megliore la carne de la ſtarna o
ſarano e galina. e tra li aſali ſilue
ſtri el capriolo e lo porcho ſingiar
ro giouene. inanti la polutione e ſi
milmẽte in li mẽbri e differẽtia pcõ
ſono megliore carne quelli di teſti
culi e de le mamelle che del fidego
e de li altri mẽbri. ꝛ acio che õ q̃ſta
octaua differentia o diuerſitaõ ſe a
bia noticia ſe meterão quaſi le vir
tude de ciaſcuna ſpecia de animali
comeſtibile e de li ſoy mẽbri. ꝛ pria
incomẽzano dala ſtarna como dal
piu nobil la carne dele ſtarne e de
le piu ſubtile e piu legiere carne õ
tutte le altre vſelle. ꝛ declina a tem
pamento ingraſſa el corpo conforta
el core ꝛ cura la ſua debilitaõ confe
riſe al fidego al ſtomaco ꝛ ala idro
peſia ꝛ fa augmẽto in coito ꝛ a q̃ſti
che voglio eẽre guardati cõ ſimile
regimẽto e piu conueniẽte e melio
ri ſono li ſoi pulli. la carne de la pdi
ce pche la pdice e ſpecia de ſtarne.
auẽga dio che alcũi dicão altramẽte
da bono augmento nelo cerebro ꝛ
nelo itelecto excita el coitu ꝛ augmẽ
ta la ſua materia. la carne del faſia
no auenga dio che auerois voglia
che ſia la meliore carne de tutte le
altre vcielle niẽte di meno in bõta
de e meza tra la ſtarna e la galina:
la carne de li galli el e megliore q̃l
la de q̃llo gallo che non canta e cõ
non ha fato coito. e de la carne de
la galina e megliore che non a an
cora fato oue. megliore e q̃lla cõ e
ruſtita nel vẽtre del capreto. ꝛ alcũi
deli antichi auctori lodão li caponi
eſſer meliore de tute le altre carne
volatiue ꝛ la carne di pulli fa aug
mẽto nelo cerebro e nelo intellecto
e lo pullo maſchio e meliore de la
femella. la carne de la galina ꝓfor
ta el pecto ſtene el fluxo ỹl ſangue
ỹl naſo clarifica la voce el ingraſſa
el corpo el brodo ỹl galo vechio e
ſoluctiuo e beuto cõferiſſe al dolore
ỹl vẽtre la carne ỹla coturice õ lei
ſe teme el ſpaſmo pcõ manzano al
cuna volta lo eleboro herba venẽ
ſa ꝛ ſpaſmo ꝛ alcuni antichi dicono
el ſuo nutrimento eſſere optimo ꝛ
generatiuo de ſperma dela coturni
ce e dela quale tra li auctori e gran
de diſcordantia li periti apreſſo la
iſtoria dela lingua latina intende

p li coturnice le quaglie e cossi ba
inteso el trãslatore de auicena nelo
capitulo de coturnice scriuendo le
proprietade dela quaglia che de q̃l
la se teme el spasimo perche man-
za lo elebozo. e molti auctori per la
coturnice intendẽo vno vcello ma
zore dela perdice cõ le pene pincte
z e in bontade dele carne de la per
dice de la carne deli columbi. li pi
pioni sono calidi z humidi supflua
mente z quelli che comenzano a
volare sono de piu legiero e me
gliore nutrimento. non dimeno li
pulli di collumbi molto se conuen
gono ali fleugmatici z ali colerici
se deno condire con lo agresto o ve
ro con simile cose alterante a frigi
dade li columbi vechi son de du
ra digestione e de nutrimento non
laudabile de la carne dela tortora.
alcuni dicono che la carne dele tor
tora e perdice e de equale conditio
ne z errano el suo nutrimento e sti
ptico e mirabilmente conferisce al
flaro del ventre. Auicẽa lauda la
carne de la tortora essere meglio
re de tute le carne volatile z si se dice
in arabico duraz vel alduraz. E
questo e che in la regione de auice
na son meglior che in italia como
di ono alcuni che habitano li o ve
ro per che la tortora per soa proprie
tade conforta el cerebro z la vir tu
de intellectiua z fa augmento in
coito. La carne de la passera e cali
da e de male nutrimento e de diffi
cile digestione z commoue luxuria
la carne de la lodola e per si flip i
ca. Strinze il ventre ma el suo bro
do per la soa nitrositade quale ha
contracta nel cuocere fa il ventre
solutiuo. La carne de la anetra e
piu calida de tute le carne volatile
domestiche conferisce ale frede cõ
plexione e noce ale calide se non
si altera per condimenti frigidi in
grassa. Resolue la ventositade z
clarifica la voce. E quando la car
ne soa se padisse e de grande nutri
mento z propriamente el stomacho
o vero il suo grisillo. La carne de
locha e piu freda de quella del ane
tra e da quella be pocha differen
tia z le meglior parte de quella so
no le ale el pecto o vero el ventre.
La carne de la grua del pauone ol
struzo e deli grandi vcelli sono de
grosso nutrimẽto z de dificile dige
stiõe ne p nutrimẽto molto cõdecẽte
la carne de li vcieli volatili aquati
ci che vsano e stano i li lachi fiumi
z prati aquosi e grossa e genera su
pfluitade z lo suo vso ñ e laudabile
li vcieli minuti sono de bono nutri
mẽto z pprianẽte qñ nõ fano nido e
che son grassi. E de q̃sta cõditione
be il dordo ma se tẽme de la come
stiõe ol suo stomaco o vero grisello
p che alcuni dicono che el manza el
Capello che e herba venẽosissima
la carne de la quaglia e calda z bu
mida ma al tempo õ la primauera
qñ le quaglie tornano da noi e me
lãcõica e secha e õ male nutrimẽto
ma in lo autũno qñ ella e grassa p̃
sta bono nutrimẽto z se fa de facile
digestiõe augmẽta el coito e la soa
materia. de la proprietade õ laqua
glia e piu da credere quello cõ di

sopra e ditto dela coturnice la carne ol capriolo e ó la carne silueſtra piu laudabile e de bono nutrimẽto e de pocbe ſupfluitade auenga dio cõl ſangue generato da q̃lla tenda aqualche melãconica la carne del lepore e de ꝓpleriõe ſeca e frigida. Ben cõ in alcuni lochi ſe dica cõ ſia de ꝓplexione calida ⁊ de bono nutrimento ma e generatiua de bu mori melãconici piu che q̃lla del ca priolo e lo ſuo cagbio e cõſtrictiuo del vẽtre ⁊ e tiriaca ad ogni venẽo e lo cerebro de lepore ſa p̃ſto naſce re li dẽti ali puti. la carne del capto e vna megliore carne che ſia de le domeſtiche quale ñ ba ſecbo alcũa admiſtiõe de malicia. Saluo ſe nõ be molto ꝓpinqua al parto ꝓ che alora ella ba in ſi vna viſcoſitaõ ⁊ bumiditade ſupflua ⁊ mentre cbel capreto e grãde e graſſo la ſua natu rale ꝓpleriõe ſecba e ꝓtẽperata de la bumiditaõ etatiua ⁊ p q̃ſto gene ra legiero ſubtile e tẽpato ſangue. Me e in cõuẽiẽte a q̃lli cõ molto ſe affatichão ꝓ cõ toſto ſe reſolue ꝓ la ſua ſubtilitade e tenereza de la ſub ſtãtia ol nutrimẽto cõ ſe genera ó q̃lla. la carne di moltoni caſtrati e megliore che la carne de li agnelli genera molto ⁊ bono ſangue ella e calida ⁊ bumida ⁊ q̃ſi ódina a tem peramẽto como fuſſe giouene li de crepiti como di ſopra ſe diceua ſo no peſſimi. la carne bouina e freda e ſecba e ó difficile digeſtiõe ⁊ gũra nutrimẽ o groſſo torbido e melãco nico ⁊ ꝓpatiuo a febre q̃rãe noce ali rogno ⁊ lepro la carne vitelli na ꝓ la tẽperãza de la etade como di ſopra ſe diceua e q̃ſi ó vno bono e tẽperato nutrimẽto la carne porci na ſe varia in bontade e malicia como le altre carne ſecondo la va riatõe dele etade ela e molto humi da e viſcoſa el nutrimẽto ſuo e bo no ⁊ e molto cõueniẽti ali corpi ro buſti piu che ali delicati pche le de tarda reſolutiõe. ma ꝓ la ſua viſco ſitade noce a li paraletici e gotoſi ⁊ a q̃li che bão el dolore di fianchi e dela p̃da ⁊ ole rene o vero veſica: ma la carne porcina ſilueſtre e piu laudabile ſe le giouene como ó ſo pra ſe diceua ela carne del ceruo e q̃ſi ſimile ala carne del boue la car ne del rizo alcũo e terreſtre ⁊ alcũo e montano la ſoa carne e reſoluti ua ⁊ exicatiua. el ſuo vſo ben cõ ñ generi molto boni hũori nõ di me no ela e de molte virtude conforta el ſtomaco reſolue el ventre giova ala lepra ⁊ ala rogna la ſua carne ſallata conferiſe ali idropici e la p da dele rene e la ſoa continuatiõe conferiſe a q̃lli che piſano in lecto in modo che glie quaſi vna fatichа de vrinare quantũcbe alcũi dicono che prouoca vrina e conferiſce al morſo deli vermi venenoſi.

REſta mo adire deli ꝑticulari ñbri deli aiali volatiui ⁊ pri namẽte ol cerebro. li cerebri ó li aiali volatiui ſono migliori la car ne po del cerebro e frigida ⁊ hũida ⁊ gũza hũori flegmatici iduce faſti dio al ſtomaco e ſel ſe mãzia da po paſto prepara vomito impo el cere bro e da cẽre mãzato i principio del

pasto condito con specie o cō aceto o mēta e cose simile va bono nutrimēto sel se padise cōferise a q̄lli che banno calida ꝯplexione accresa la materia del coito ⁊ lenisse el vētre le cerulle sono tute salubre ali veneni beuuti ⁊ ali morsi deli veneno si quando se manza acegta laude e maximamente attribuita alo cele bro ōlo lepore e velo conseglioli capi deli aimali sono di grosso nutrimento ⁊ preparano a febre colerice molto pero nutrisc̄o ⁊ accrescono la materia dela sperma li ochi se eli sono: sono duno tenero e grasso animale ⁊ a cercha loro grasseza sono frigidi ⁊ humidi e sono de bono nutrimēto la lingua genera bumore humido ⁊ quasi tēperato tra el mole e lo duro e se ella se māza con carne ghianeloſa quale gli sia adiuncta donde se causa la saliua e ben per la sua humiditade de fare che ella sia condita cō boue e dolce specie. el core e frigido ⁊ secho. impero e de melanconico nutrimēto e tardo se padisse e molto nutrisse ne questo contradice a q̄llo che di sopra e dito el core essere fontana ō calore nel viuente e fundamēto de vita. altramenti sono situati e graduati li mēbre del viuente in la cō plexione p rispecto del mēbro tēperato nel nostro corpo. ⁊ altramente quelle medesime membre morte sono in comparatione a nutrimēto o vō cibo tēperato. adonca el core viuente e calidissimo in la generatione de li mēbri viuēti. elo coro morto in generatione de li cibi e fredo. e cosi e deli animali viuenti como lo lepore in generatione deli aīali e fredo e seco. ⁊ nō di mēo li auctori mgtēo la sua carne in generatōe deli cibi essere calida e secha e le molto differēte a guardarsi vna cosa in ꝯplexiōe ōli viuēti da q̄la e da si medesmo guardato i compatiōe deli cibi. el polmone e fredo e būido gnā būore ⁊ cosi in generatione de li cibi e de frigida ⁊ būida complexione nō di mēo in la generatōe deli mbri viuenti ⁊ ō calida e seca ꝯplexione naturalmīte el polmone e ō facile digestiōe p la raritade ⁊ leuitade ⁊ e ō pochissimo nutrimīto el fidego genera bumori grossi: ⁊ e de difficile digestiōe e molto sta el stomaco e remoue longo tēpo la fame in tāto cō li auctori scriueno cō ō li fidegi se sa vno cibo per il quale p vna sola comestiōe sta lbomo p alcuni dī senza fame. nō di mēo el fidego genera piu laudabile sangue che nō fanno le carne che non banno grasseza el fidego deli aīali lactanti e meglioze matra li altri e meglioze q̄l dela galina o vō dela anetra grassa el fidego deli capri o deli becbi discorpino la epilentia e noce ali epilentici. e quando elli lo manzano subito incorreno in la epilentia. lo fidego del lupo molto cō ferisc̄ano al fidego de lbō ecura la idropesia. lo fidego ōl cāe rabioso se da abeuer a quelli cō sono morsi da cāe rabioso e ꝑferisce ⁊ probibisse la paura dala abomiatiōe de laq̄. le tete o vō mamelle sono freō e secbe p la neruositade gnā grosso

molto ꝛ bono nutrimẽto ꝛ se ĩ q̃lle e lacte el nutrimento e piu grosso. la nilza e de tarda digestiõe genera sangue melãconico ella ba vna ac cetositade ĩ si p essere stato recepta tiuo de bũori melãcõici. dõde ꝓsor ta el stõaco ꝛ prouoca lo appetito. auenga dio che tosto saccia.ꝛ tra le altre nilze la porcina e megliore.le alle de tute le vcielle sono piu lau dabile de tuti li altri membri ꝛ ge nerano meglioꝝ nutrimẽto e piu sub tile p lo loro exercitio e fatigatione megliore sono le ale de le galine e de oche e simelmente li colli delle oche ꝛ dele galline sono megliore di colli de tutti li vcielli e tutti li col li sono de bono nutrimẽto se eli se mãza il sangue ꝓcellato dẽtro le re ne sono ỏ difficile digestione ꝛ de horribile sapore p esser stato el suo nutrimẽto ỏ grasa de vrina. liq̃li so no li colatorii ꝛ ỏ loro se genera bu moꝝ catiuo e piu laudabile sono le rene del capreto lactãte el ventre e de vno picolo ꝛ malo nutrimẽto.ꝛ a quello son assimiliate le interioꝝ de le quale se fa la tripa genera bũoꝝ fleugmatico ꝛ ingrassa li vẽtri de li vcieli sono de migliore nutrimẽto e specialmẽte de le galine e dele oche la tonica iteriore deli stomachi deli galine.ꝛ ancora deli vcielli desica ti conferise ala bocha del stõaco ꝛ al suo dolore ꝛ de quella li medici componeno vno bono lectuario a q̃lla intentõe.el testiculo e meliori di ãtali giouẽi ꝓpẽ deli antichi nõ se padisse meglio e il nutrimẽto ỏle mamelle che q̃lo di testiculi excepto ỏli testiculi ỏl gallo.li q̃li sõ di mol to ꝛ assai laudabilissimo nutrimẽto li pedi debẽo essere boni cocti ꝛ so no de bono e legiero nutrimẽto e bẽ che siano nervosi non di mẽo sono de facile digestione giouão ala tos se secha ꝛ al pecto lenicẽdo la soa as peritade giouano ale vlceratõe ỏle vie dela vrina ꝛ ben cỏ sião per la soa viscositade solutiui.ñ dimãcho giouão ala dissinteria ꝛ strigono el fluxo ỏl ventre li pedi denãze sono melioꝝ de li pedi de drieto.el cina momo ꝛ el cumio cerca de sopra in septimo capitulo ỏ le specie.ceuola in lo capitulo di acrumi citerda in capitulo di ciceri.columbo castrato coturnice capriolo cerue cẽ bella ca po collo tuti sõ ĩ capitulo ỏ carne.

EL datilo e caldo e bũido ĩ prio grado ꝛ tra li fructi ꝛ de bono nutrimento e de difficile digestiõe genera bono san gue.li datili sono differenti secõdo le regione diuerse doue sono.in re gione calida sono piu dolci che ne la freda ꝛ genera piu dolce opila tione al fidego ꝛ ala nilza e piu to sto se padiscono e sano lo corpo lu brico e generano meliore sangue.

LA endiuia alcũa e silueste e piu amara ꝛ alcũa dõe stica ꝛ ortolana con le so glie crespe:lũa e laltra vsamo ĩ isa late ꝛ ĩ cibi:q̃lla cỏ e fresca e freda ꝛ bũida ĩ prio ꝛ q̃nto piu pticipa de amaritudine tãto ha mãcho ỏ frigi ditade ꝛ bũiditade.non di meno al cuni dicono cỏ la silueste e frigida in prio.ꝛ bũido in fo ben che la in

diuia nõ generi bõ sãgue cosi como la lactucha pure ha meliore virtuõ ꝛ la saluaticha e meliore che la do mestica apre le opilatione õl fidego e õle vene ꝛ extingue la mala cali ditade remoue lo fastidio del stoma cho producto per la caliditade que lo consortando ꝛ e cosa optima mãzata al stomacho caldo o vero em piastrata suso. Questa singular vir tude ha la endiuia tra le altre ber be che la presta giouamẽto al fide go tanto in materia calida q̃nto in la freda ĩ la calida p le rasone õ le q̃litade manifeste ifrigida p rasone de aperitione de le opilatione e de la soa ꝓprietade occulta. Quãto se mãza cõ aceto ꝓforta el stomaco e stringe el vẽtre la endiuia cõ la soa radice pistata ꝛ empiastrata o vo el suco suo beuuto ꝓferise ala pũctu ra de li scorpioni e de le vespe e de li catiui ꝛ venenosi vermi.

La rucula: vna e ortulana e altra siluestre calida e in se cundo e secha in prio mala fresca ha la humiditade in primo bẽ cõ ella sia inflatiua nõ dimeno ella apre la opilatõe del fidego mã zata sola induce dolore õ testa elq̃le cõ la indiuia oporcillana se fmoue insopra de clo la rucula produce di uersi effecti secondo le varie cõple rione e diuersa quantitade da q̃lla se dẽno guardare li colerici e sãgui nei saluo se nõ se mãzasse cõ le pre dicte herbe fredde. Se de q̃lla sola se ne manza assay aguza el sãgue remoue la luxuria e desicca la sua materia e manzata tẽperatamente conforta la digestiua incita el coitõ ꝛ accresce la soa materia ꝛ propria mente manzata cocta.

Enula e calida e secha in se cõdo bẽ che ꝓpẽga in se al quãto de supflua hũiditaõ noy vsamo la radice sua o in insa lata cũ la sua amaritudine o cocta in torelli cõ oue e ceruelle e simile cosse. El suo vso e meliore nello verno: Conforta el core e mũdifica el pecto elo polmone da supflui e viscosi humori gioua al stõacho re pieno apre le opilatiõe del fidego e de la milza el suo supfluo vso dimi nuisce la spma e putrefa el sangue cõferisce ali podagrici siatici ꝛ atu ti li dolori p cason freda e giova al morso di serpenti in sopra decio la enula e ꝓpriamẽte el suco suo ba virtude singulare õ amazar li vmi e fagli vscir õl cpo el capo. e ritio e dito di sopra ĩ lo cap. õ la carne.

El ficho chẽ e frescho e vno pocho calido e declinãte ad humiditate ma lo ficho secho e caldo e secho in primo el fi cho e piu laudabile ꝛ piu nutrisce de li altri fructi q̃lo che nõ e maru to e caldo ꝛ ardẽte e malo p el suo lacte ma bẽ maturo e ꝓpinquo chõ nõ noza auẽgadio che tuti li fructi sia nociui e bẽ chõ la cortice õl ficho sia dura a padire como la codega e la semẽza pãnicosa sia generatiuo õ mali bũori p si solo ñ dimo el fi cho se ñ e simile de nutrimẽto che la carne tra li altri fructi elo e de piu grãde e õ meglore e õ piu lau dabile nutrimẽto. le fiche bianche

sono meliore deli rossi e li rossi deli negri. tute le fiche po bãno uirtude de ingrassare auẽga dio che la soa ẽpiguatione tosto se resolue. e la pri cipale cõditiõne del fiche e de gene rar bono nutrimẽto se ẽ lo stomaco troua boni bũmori: ma se ello li tro ua mali ⁊ supflui ⁊ ppriamẽte el fi che fecho gñra male ⁊ penetratiuo sangue e cõ fecho tira q̃lli catiui hu mori ale supficie del corpo e pte cu tance p q̃sto el ficho genera pudogii e fa ihumidire la codega exteriore e sudar. ⁊ ogni fico cosi fecho como fresco giouа ali epilentici. lenise el polmone el gintitore e lasperita del pecto apre le opilatiõe del fidego e la nilza bẽ che li nora q̃ sono apo stemato p la soa dolceza prouoca la vrina e scacia li humori grosi dale rene e da la uesica. quello fico cõ e fresco noce alq̃nto al stomaco e se co nõ nocet el seco e de mirabile gio uam̃o ẽ aprir̃ le vie di cibi ⁊ ppria mẽte ⁊ cõ la noce o cõ la amãdola El a quãto de virtude soluriua ⁊ p ppriam̃te cõ la amãdola li primi fichi che son como fiori q̃li che chiamão folizani hão una bũiditade supflua ⁊ indigesta ⁊ de graue e male nutri mẽto e facilmẽte digestibile. ⁊ da q̃ sto uiene che nõ si possano secare al sole ben che producano nela piu ca lida parte de lanno e dali auctori p erperimento e trouato che manzan do la matina a zexuno lo fico cõ la noce e cõ la ruta insieme presta spe ciale virtude contra ogni ueneno ⁊ aere pestifero.

Fungi tra lozo ⁊ li tartufuli e offerẽtia como diremo nel capitulo di tartufuli sono fri gidi ⁊ humidi in quarto auẽga dio che alcuni dicono in terzo: sono de difficile digestione ⁊ generano hu mori grosi e se teme de la sua come stione e lo stupore deli mẽbri dolore õl vẽtre apoplesia dificultade õ vri nare e putrefactione con la morte. Difungi alcuni sono mortiferi ⁊ al cuni non mortiferi. E quelli che so no negri in la lozo substantia verdi ⁊ azurri sono mortali. Et quelli in la supficie di q̃li e humiditate uisco sa ⁊ apparẽte putrefactiõe deli fun gi ele de stare al iudicio de li erper ti in la regione doue sono se sono boni non dimeno ancora li erperti in cognitione deli fungi alcuna uol ta restão inganati per che la specie del fungo bono per cossa incognosci bile po acquistare el veneno li fun gi nascono de vaporosa putrefactio ne non de propagatione de somẽza o õ radice como le altre cosse vege tabile la minera adõcha del suo nas cimento poteria essere sulfurea o p ductiua de altro veneno impo quel li che cogliono li fungi vẽno atten dere e guardare che li fungi nõ nas cano apresso ferro ruginoso o vero arboze venenosa o vero arboze che li dia mala qualitade como oliue ben che alcuni fungi che sono apres so a le oliue siano ancora boni atẽ dano ãcora ale cauerne di serpẽti e de li vermi venẽosi pche gia de q̃sti molto mali erẽpli se veduto ⁊ mol te fame glie p manzare di fungi tu tti in sieme sono morti in vna nocte.

Et ipo eda fugir la loro cõestõe ma se alcũa volta el suo saporato sapore ve ingãna cõ sogna che litellecto obedisca al sentimẽto alora e de atẽdere cõ li pi sono tiriacha de li fungi. Siano adõcha alirati cõ li peri lieme o cõ le foglie di peri e butati prima i aqua siãno recocti ad pfectione e siano cõditi cõ sale e specie calide ꝛ cõ essi se beua vino puro e bono p che in qsto la virtude tiriaca le e bono e da poy loro mãzar pezi non di quelli forono cocti con loro

Farro e speeia de formento che vsano in cibi. Ele qsi de tẽperata cõplexiõe decli nãte acalditate ꝛ be de molto e bono nutrimẽto. Genera sangue laudabile ma el sno tropo vso fa opilatione al fidego ꝛ ala nilza e noce a quelli che ano prede ꝛ armile nele rene ꝛ nela vesica. Sel sia ó ordio obtinera la natura del ordio.

Et saue sono frede e se che a presso al temperamẽto le vde tẽdeno ad bũiditade e sono peiore detqlle p che generano bũiditate supflue e nocẽo piu al stomaco. tutte le saue son de onra di gestõe e p la soa vẽtositaõ sõ molto iflatiue võde se leuano li vapori e sãno grauar la testa ꝛ igrossano la testa ꝛ li spiriti e fano vedere mali somni ꝛ meliore son le ercorticate e frãte che qlle se mãzão cõ la gussa. la lõga remolitiõe e la molta decoctõe ꝛ mãzarle cõ specie ꝛ herbe calide fmouẽo la vẽtositate soa ꝛ ma rimamẽte butate via laq̃ de la soa prima decoctione conferiscono a la tosser al pecto lenificandolo ꝛ con aceto ꝛ con le scorze constrengeno el ventre ꝛ

Fasioli sono caldi ꝛ humidi in primo generano bumori grossi ꝛ inflatiue ꝛ fãno el vẽtre molle ꝛ igrassano ꝛ puocano vrina ꝛ pstano giouamẽto al pecto ꝛ al pulmõe fano grauare el capo ꝛ pparão a terribili sõni. la sinapa origano e peuere e vio puro remoueno da loro el suo nocumẽto.

Lẽocchio e calido e secho in scõo noi vsão le soe foglie in cibo ꝛ i insallate e tra le altre foglie de herbi genera boni bũori gioua al pecto ꝛ apre le vie dele opilatiõe le sue radice son bẽ cocte cõ li ciceri pche accrescẽo la soa virtude aperitiua. ma la miglioze pte del fenochio e la soa semẽza prouoca la vrina ꝛ apre le opilatiõe del fidego e lo fenochio salua digo rompe la pda. ogni fenochio gioua al vedẽ e lo vso suo acuisse il vedere. ꝛ alcuni deli antichi exti marno che li serpenti in la prima uera mangiassero le foglie deli fenochio e fregano li ochii p lonfino chio qñ escono dele cauerne acio che in loro vedere se confoꝛti ꝛ corroborí per la debilitade che li loro ochii acquistano per la loro longa demora nelo verno soto terra. del fasiano in capitulo dela carne.

Le granello del pino declina e un pocho a calditade ꝛ bũiditade ꝛ ipingua iuo pferisce ala sõbilitaõ dli nezui ꝛ ala loro mollificatione ꝛ psta ad iuto al pecto al

polmone ꝛ ala debilitade ō tuti li mēbri. incita coito e la ſoa materia accreſce ꝛ maximamēte māzato con zucharo. nō dimēo ello ha virtude mordificatiua e noce al ſtōaco ꝛ ta le nocumēte ſe remoue p la ablutio ne ꝛ reuolitōe in aqua calda e q̄lli che hanno calida complexione lo dēno māzare con el zucharo e chi la freda con melle ꝛ giouara al ſto maco ꝛ genera miglioꝛi humoꝛi.

DEli pomi granati cioe el granato o granello ſon tre ſpecie dolce. muce ꝛ acceto ſe quale ſono tute ō frigida cōple xione appreſſo ad auicēa ch̄ naque e ſu re ō vna frigida regione cioe de la extrema parte de arabia verſo ſeptētrione ma le acetoſe ſono piu frigide e poi le muze e da poy le dolce ſono mēo frede ō le altre ma apreſſo ali altri auctoꝛi nati de cali da regione lo granato dolce e iudi cato calido p ch̄ li pomi granati in regionę frigida non douēgono mai a tanta dolceza ch̄ ſe debiano mai iudicaꝛ calide anci li granati dolce in regiōe frigida ſono chiamati mu zi in regiōe calida lo vſo ō li pomi granati e piu toſto da eēre atribu ito a medicina che acibo ꝛ innanti elcibo ha la virtude ō li cotogni i reſtrēzere il coꝛpo e da poi el cibo confoꝛtano el ſtomaco repriméo li vapoꝛi aſcēdēti ꝛ extinguēo lo caloꝛ accidentale e le ſcalmane del aere caldo ꝛ hano virtude confoꝛtatiua del coꝛe Salina grua in capitulo ō carne Bariſolo ſopra in capitu lo de le ſpecie le herbe ſono de po cho nutrimēto ꝛ aptēgono al beuer ꝛ al manzare ſecondo le ſoe diuer ſe nature ſe troꝛuarano in diuerſi capituli.

Zzole o zenzeuerini in que ʒ ſti li auctoꝛi ſono diſcoꝛdi al cuni voglino che ſiano ca lidi ꝛ alcuui fredi ꝛ alcuni ſiano ſe chi ma declinano ad humiditade ſono de difficile digeſtione genera no groſſo ſangue e ſono de pocho nutrimento leniſcono la aſperitaō del pecto ꝛ del polmone e galieno diſſe che non troꝛuaua che le zizule operaſſeno coſſa alcūa a cōſeruare la ſanitade e remoueꝛ le īfirmitaō

LA lactuca e frigida ꝛ būi da in lecōdo e de facile di geſtione e de pocho nutri mento ben che nutrica piu alirata che cruda genera optimo ſangue e nutrimēto ꝛ lo ſangue generato d a quella e piu laudabile oogni altro ſangue generato de altre herbe ꝛ e miliore ſe ella ſe coglie munda e ſia lauata p che ablutio ne leua la bontade ſoa laqua ancora in la ſoa humiditade e frigiditade preſta au gmēto e remoue la ſoa bona virtu de che e nela ſupfice e ſe fa alquā to inflatiua e ſuaue pero la lactuca fa doꝛmire e piu profundamente in duce apetito manzata con aceto e cōferiſce al ſtomaco caldo e ſimelmēte alla toſſe gnrata da materia cali da ſo vſo ſuo tropo tenebꝛa li ochi ꝛ induce debilita ō viſo prouoca la vrina e remoue lo appetito ōl coi to e minuiſſe la ſua materia e pro priamente la ſoa ſemenza ꝛ ſe ela

e beuta ſpeſo ꝑſta granꝺ giouamẽ
to ale polutiõe nocturne in ſomno

EL lupino p ſua natura e ca
lido in primo e ſeco in ſo bẽ
cõ alcuni ꝺicano luno e lal
tro in ſecondo el lupino amaro ſpe
cta piu a medicina cõ a cibo ama
zando li vermi ⁊ aprendo le opila
tione. q̃llo e facto ꝺolce nela freq̃ẽ
te remolitione ꝺ laqua e apto a nu
trimẽto ⁊ nõ ſcalda el corpo pche p
la remolitione pꝺe la maritudine e
la caliditaꝺ e le ꝺ ꝺifficile ꝺigeſtiõe
⁊ non ꝺimẽo genera mali ⁊ crudi
humori.

EA lentigia e freda in primo
e ſecha in terzo ben cõ alcu
ni ꝺicano che ꝺeclina a tẽpe
ramẽto la ſoa corrice e ſolutiua ꝺel
ventre e la meꝺola e ſtiptica ⁊ e ꝺe
ꝺifficile ꝺigeſtiõe genera el ſangue
groſſo e melanconico e ꝺiſpoſto a le
pra e cãcro ⁊ altr̃ firmitade melẽco
nice ⁊ inflatiue e noce al cerebro al
ſtõacho ⁊ al pecto p la ſoa eſicatõe
obtenebra el ꝺedere ⁊ alcuna volta
ſa ꝺedere cattiui ſomni ertingue la
caꝑꝺitade ꝺel ſangue e ꝺſica la ma
teria ꝺel coito. ⁊ a fa cbe nõ noza
e ꝺie ercorticaꝝ butãꝺo via la prĩa
aq̃ ꝺe la ꝺecoctõe e recocerla ĩ vna
altra aqua ⁊ ſia condito cõ aceto e
ſpecie o amãꝺole e lo piu vtile mo
ꝺo ꝺe la ſoa ꝓparatõe e cõ la ſecon
ꝺa ꝺcoctione meſchiarli vn poco ꝺ
farina ꝺ ordio ꝺalaq̃le le cõeſtõe ſe
genera poi molto bon nutrimẽto.

EL lacte e vicino al tempa
mento e ꝺeclina vn poco a
frigiditade ⁊ humiditaꝺ bẽ
che alcuni ꝺicano chel ſia caꝺꝺo el
q̃le e compoſto ꝺ tre ſubſtantie cioe
ꝺe caſeitade buterofitade ⁊ aquoſi
taꝺ cõ ſe ꝺice ſeri ꝺel butiro e ꝺl ca
ſeo e ditto ꝺe ſeri nõ e mia preſente
intẽtione ꝺirne perche el ſuo vſo
apartiene piu a medicina cõ a cibo
el lacte e ꝺe nobile ſubſtãtia ⁊ e ꝺe
facilliſſima ꝺigeſtione e ꝺ veloce cõ
uerſione ĩ ſangue ne e ꝺa maraue
liare ꝓciofiacoſa chel lacte e ſãgue
ꝺe le mamelle ſo cocto ꝺoue p nã
ꝺe mamelli acqſta bianchezza la ſa
porofitade e la habilitade ꝺe l cibo
ꝺiuerſam̃te po el lacte po partiꝯipa
re bontaꝺ e malicia pcõ acqſta ꝺi
uerſa virtude ſo la ꝺiuerſa natura
e compleꝺõe ꝺ alali ꝺali q̃li ſe mol
ge e bẽ cõ lo lacte muliebre ſia lau
ꝺabiliſſimo non ꝺimeno per noſtro
nutrimẽto vſano lo caprino: pecori
no: vachino: buforino e ſimili tale
virtuꝺ ba lo lacte q̃le ba q̃ſti lo ani
male ꝺonde ꝓuene ma p meliore
nutrimẽto vſamo lo caprino p che
ꝓfforta piu el ſtomacho e mãco opil
la el fidego e lo lacte ancora e melio
re ꝺe animale giouene graſſo e ſa
no cõ ꝺe vechio macro o infecto e
tanto e meliore quãto cõ li animali
vſano meliori paſculi e lo lacte ver
nale o ertiuale e meliore che lo hie
male o autumnale ⁊ lo meliore mo
ꝺo ꝺ riceuere il lacte e ꝺ beuerlo a
ſtomaco ꝫeꝫuno con la caliditaꝺ ac
tuale como ſe molge e ꝺifferire el
cibo p fin ſera ꝺiſteſo ꝺal ſtomaco
ma ello e piu aperibile a manzar
lo coagulato p ſpacio ꝺe nanti al
paſto p cõ eſſendo ellacte ꝺe facili

ma digestione ꝛ admischiandose cō altro cibo o vero cō se putrefaria o che altramente seco passaria in digesto ꝛ e da riposare da poy la p̄sa ōl lacte acio che p il monimento p la soa tenera substantia nō si corrumpa o inacetisca lo lacte genera molto e bono sangue augmenta lo cerebro e la materia del coito induce bello colore e propriamēte mirto con zucharo presta aiuto alip̄tifici ꝛ consumpti idropici ꝛ alardore de la vrina ala tosse al pecto ꝛ al sputo ōl sangue ꝛ de natura dellacte e ō conuertisse in quello humore chel troua nel stomaco p̄dominante p cō se nelo stomaco troua habundā tia de calidi humori p la soa butirositade che e apta ad inflamatiōe se inflamma e se corrumpe e se conuerte in sinumo donde graua el capo ꝛ induce sincopi ꝛ anxietade e se ne lo stomacho abundano humori fredi el lacte p la soa caseitade douēta acetoso o vō agro ꝛ se conuerte in agri e crudi humori el stomaco che vole riceuere lacte die essere bē vōi posto e vacuo de mali humori e cō sia in la soa bona e naturale complexione e dubitasse chel lacte non si coaguli e casezine lo stomaco ꝛ i po li auctori vogliono che con q̄llo o da poy q̄lo se riceua o zucharo o melle q̄le de q̄llo sala secureza ꝛ e da lauarsi la bocha con vino o aceto e aqua o vero melle ꝛ aqua da poy lassumptione del lacte acio cō se remoua la soa adherentia dali dēte da le zenzive aliquali seria inferire vno propinquo nocumēto e quando se ha dolore de testa e da guardarsi ō pigliar lacte p cō acrese q̄lle passione el tropo vso ōl lacte obtenebra el viso gnā la p̄da ne li corpi disposti ꝛ induce opilatione del fidego el lacte puro da p̄si fa il vētre lubrico ma cocto e q̄llo in cō sono stati extincti dētro ferro īfocha to o p̄de infochate e constrictiuo ōl vētre elo lacte bono e cōtra le midicine mortale e marimamēte contra la beuanda dele cantarelle e de lo eleboro ꝛ argēto sulimato e ō le altre medicine p li q̄li li humani corpi morono. limoni in lo capi. ōl cietro la leposa lēgua ī capi. de la carne limachia in capitulo. di pisce.

MEloni son fredi ꝛ humidi in forma la humiditade signoreza ala frigiditade son de meliore nutrimēto che le peponesse e altri fructi de la soa generatione el dolce e maturo melōe e ō li piu cōueniēte e meliori humori cō sia. ꝛ p̄priamēte sel se manza cō la soa semenza el melone ꝛ ogni fructo de la soa generatione e apto cōuertirse in q̄llo hūore chl troua nel stomaco p̄dominante bē che piu facilmēte se cōuerta ad hūori fleugmatici ꝛ alcūi dicāo a colerici e nō se padēdo nocie al stōaco ꝛ induce vomito fluro de uētre dolore de testa vētositade rugiti. ꝛ abominatōe de cibi e p̄priamēte sel se meschia con altri cibi. impero e comandato da li antichi che siano manzati a stomaco zenzuno e mundificato dali humori e da poi alquanto di spacio se die manzare altro cibo.

Moce a'l nerui inhumectando li p
uoca vrina e propriamẽte cõ la soa
semenza mundifica le rene vale ra
nele,e va le predelle. e simelmente
la vesica ⁊ acio che lo nocumento õ
li,meloni se remoua li colerici den
no beuere vo poi el mellone maza
charan cioe iulep de zucharo facto
cõ aq̃ o cũ aceto o vo ꝑ melle ꝑdi
to o vero vino o manzão zẽzeuero
condito li nr̃i auctori se trouino di
scordi se va poi el melono o pepõe
cõ vna cossa se vie beuere o vino o
aq̃ e cossi q̃si de tuti li humidi fruc
ti e ꝓtrouersia auicẽa cõ su prĩcipe
apresso ali saracini voue p la loro
legie e ꝓhibito el beuer õl vino vis
se el vino nõ esser va beuer va poi
li humidi fructi ⁊ ꝑpriamẽte va poi
li peponi p che fa penetrare q̃lli al
fidigo idigesti e ꝙuertino ĩ putridi
humori ⁊ ĩ q̃sta rasone ꝙnẽgono q̃
si tuti li auctori ma apsso a nuy ali
quali lo vso del vino e cõtinuo ces
sa quella rasone vna grande forza
ba ĩ si la cõsuetudine per cõ e cossa
potissima in custodia dela sanitade
p laq̃le cossa se vice la cõsuetudine
essere vna altra natura. Anci e me
lio beuere el vino va poy li mello
ni che laq̃ bẽ che el ꝓtrario sia apl
so ali saracini ⁊ nõ vsi alo vio q̃le
vsano tãto p medicina ne Auicẽa
ꝓhibisse ĩ tuto el vso va poi li mel
loni pcõ comãda che q̃lli che sõ bu
mectati vali melloni beuão vio pu
ro e bono. vnde apsso a nui se leua
to vno trito ꝓuerbio quanto se be
ne vno chiaro e possente vino q̃llo
essere vino va melloni ⁊ isaacb in
dictis particularibus vice el vino
vechio odorifero e va beuer va poi
le persiche acio che la soa putrescibi
litade se correza. li melloni de idia
che sono torti como corne liq̃li an
cora vicemo melloni sarracent son
in virtute deli citruli.

Le more de arbore grande
che e dolce e maturo declia
ad hũiditade e caliditade ⁊
e de picolo nutrimento noce al sto
maco ⁊ facilmẽte in q̃lo se corrũpe
e de q̃lo tosto õscẽde ben che asai
tẽpo stia nel vẽtre. ⁊ impo e va mã
zare denãti el cibo ꝓuoca vrina ⁊
retẽne el vẽtre hũido. q̃ndo la mo
ra dolce e lauda in aqua e son in
frigidati douentano molte frede le
uano la sete extinguano el grande
calore. la mora de larboro nõ ma
tura e freda e. seca ꝓforta el stõaco
e constrẽze il fluxo del vẽtre. ⁊ loro
vso specta piu a medicĩa cõ a cibo.

Le more õle fere o rouede
negre e pfectamente matuf
son calide e seche e õ picolo
nutrimento stringono el vẽtre e so
no de dura digestione el suo vso e
piu tosto va essere apresso li homini
agresti e rustici che de q̃lli che viue
no delicatamẽte q̃ se mãza in grã
da q̃ntitade grauano el capo e bo
no prima che manzano lauarle co
mo dele more dele arbore e dicto.

Menta ortulana che a odore
aromatico ela e calida e se
ca in fo bẽ che in essa sta bu
miditade supflua p la soa ꝑprietaõ
letifica el core ꝓforta e scalda el sto

maco ĩduce apetito rẽoue la aboſa
tiõe facta p li bũori putridi reprime
el vomite che ꝓcede p ſangue o fre
di bũori remoue el ſãgiozo. excita ꝛ
aiuta el coito p la iflatiõe che e ĩ eſ
ſa ꝛ bũiditade ſupflua ꝛ p q̃ſto li ãti
chi duci deli exerciti p auere piu cõ
tinẽti li ſoi caualeri nõ voleuão ch̃
in li ſoi cãpi foſſe portato o piãtata
menta como narra ariſtotile neli ſoi
problemi lamenta ancora amaza li
vermi e per la ſoa ꝓprietade con
feriſce al morſo de cane rabioſo.

EL maciãõ e õ ſpecie õ pomi
ch̃ de alcuni ſõ chiamati po
mi apii e ſili a q̃li ele fredo
e ſecho ĩ primo e q̃llo ĩ lo q̃le e vna
aromaticita e dolceza bano ꝓprieta
de õ allegiare ꝛ cõfortaꝛ il core elo
ſuo nutrimẽto e meliore ĩ la gnãtõe
deli pomi ꝓforta li ſpirti nutricãdo

MAiorana e calida e ſeca ĩ ter
zo apũ le opilatiõe õl cerebro
cõuiẽne ali dolori de la teſta
ꝛ cõferiſce ala bũiditade e vẽtoſita
de ſoa la ſoa poluere meſchia con
melle remoue la infiadura del ſan
gue cõtingẽte e morto ſoto lochio e
ſimelmẽte la maiorana verde ꝓuſa
ꝛ azacate ſta doe p̃de remoue la di
cta inflatiõe laqua o ſucho ſuo pur
ga la teſta e mundifica el cerebro ꝛ
conforta ꝛ ſopra poſta con aceto ala
punctura del ſcorpione preſta aiuto:

EL melle e vna roſata o cul
ta che cade de nocte ſopra le
fiore la q̃le le ape recoglono
ꝛ ĩ le regiõe doue la roſata e mãife
ſta da li homini ſi recolta e chiama
ſi mãna. el melle e caldo e ſeco ĩ ſo
ꝛ q̃ſto e meliore che e dolce cõ odor
bono e che declina ad alcũa acuita
de ꝛ e de tale colore como e palia e
lo vernale e meliore e lo eſtiuo õ lo
autũnale e peſſio eloie male. lo mel
le talia e mũdificali mali bũori dali
interiori del corpo. ſubuiene ale fre
de ꝛ bũide cõpleriõe e propriamẽte
ali uechii perche toſto nel loro corpi
ſe ꝓuene ĩ ſãgue. ꝛ ali caldi ꝛ ꝓpria
mẽte ĩ la eſtade e incõueniẽte pche
toſto ſe muta in humori colerici. el
melle cocto e meliore del crudo per
che del crudo genera ventoſitade ꝛ
inflatiõe ꝛ toſto penetra e velocemẽ
te nutriſe e gioua ala ſufogatiõe ſa
cta p li fungi venenoſi prouoca uri
na e p̃ſta aiuta ala toſe e lo mele e
diuerſificato in le ſoe vertudi ſo la
diuerſitade de li fiori e dele herbe e
dele foglie ſopra quale cade la roſa
da che recoglione le ape. la roſada
piglia la qualitade õle herbe ſopra
le q̃le e ſtata lanocte prima che ſia
ſtata colta da le ape ꝛ impo el mel
le dele regione dele bõe herbe ꝛ ar
bori meliore del melle de le regiõe
õ le male elo melle ſele beuuto ſcal
dato cõ oleo roſato ſubuiene al mor
ſo di vermi venenoſi ꝛ a q̃llo che a
beuuto lo pio ela ſoa cõeſtione pre
ſta aiuto al morſo del cane rabioſo
li põi granati in lo capitulo del cie
tro li pomi in lo cap̃. di pomi: põe
apie in lo capitulo de matiãs: li po
mi cotogni in lo capitulo de citõio
el meglio in lo capitulo del pãicho:

NOce vna e freſca ch̃ e bũida
ꝛ alcũa ſecha la noce ſecha e
calda in terzo ſeca ĩ primo e

q̃nto piu ĩnechia tãto piu pde la bũi
ditade ꝛ alcũa volta ſe iuechia tãto
cõ pde la natura õl cibo e de diffici
le digeſtiõe e noce al ſtõaco caldo p
cõ toſto ſe ꝙuerte ĩ bũori colerici fa
cẽdo aduſtiõe ꝛ eleuãdo el fumo õ
de ĩduce dolore de teſta ꝛ caligine
dochii. la noce grauala ligua ꝛ p̃ſta
ĩpedimẽto ala loq̃lla p la ĩbibitiõe
õla ſua bũiditade o liagine ĩ li muſ
culi de la ligua che ſe bẽ trouato in
la quadrageſima ap̃ſſo a q̃li che cã
tano lofficio che noce ala ſupficie õ
la bocha ꝛ la toſe calda e lo ſuo olio
fa nocum̃to alo gintinore. ñ di mẽo
la noce gioua al ſtõacho fredo e q̃l
la e de bono nutrimẽto e õ bona di
geſtiõe e ꝑticularmẽte freſcha e cõdita
cõ melle fa giouamẽto ale rene fre
de. qñ la noce epiſta e fricta douẽta
ſtiptica ꝛ gioua al fluxo del vẽtre la
noce lo ficho e la ruta e laudabile
medicina cõtra ogni venẽo ꝛ lo vſo
ſuo ĩ tẽpo peſtilẽte pigliata la mati
na a ſtõaco giegiuno ſe e trouato p
lõgo experimẽto eſſere coſa ſaluber
rima. el ſe po remouere lo nocumẽ
to dale noce ſeche ſe la ſcorza de fo
ra e cõtuſa õ alcũa rotura e ſiãõ po
ſte p vna nocte ĩ aqua calda che ſe
rebumidificano e douẽtano q̃ſi freſ
che e como verde ſerãõ piu ſaporo
te e ſerano quaſi ſenza nocumento.

Eſpola e freda e ſeca ĩ pri
n mo aptiene piu toſto a medi
cina cõ a cibo ꝙforta el vomi
to e cõſtrẽge el fluxo õl vẽtre ꝓuoca
vrĩa ꝛ e õ picolo ꝛ groſſo nutrimen
to e ſon piu ſtipticbe che ſoibe.

Aſſurcio e ũa berba la qua
n le vſão ĩ inſalatuce alcũa vol
ta ꝛ vulgarmẽte ſe chiama
agrſti ele caldo e ſeco ĩ terzo ĩ vtute
ele quaſi ſimile ala eruta. el ſuo vſo
nelo verno e meliore che nela eſta
õ ꝛ ĩ pocha q̃ntitaõ ſubuene al pec
to ꝛ mũdifica el polmõe da humori
crudi ĩduce appetito b enẽ al ſtõa
co faza alquãta mordicatione. ſcal
da el fidego e la milza excita ꝛ ama
za li vermi e biuto p̃ſta giouamẽto
ala pũctura di vmi venẽoſi ꝛ topra
poſto ãcora cõ mele ꝛ la ſua ſufumi
gatiõe caza li aſali venenoſi. la no
ce moſcata ĩ lo capitulo õle ſpecie.

Liue noi le vſamo p nutri
o mento q̃ ſe condiſcono e pi
gliano la vtude deli finochii
e de altre admixte ſon de difficile di
geſtione ꝛ de picolo nutrimento ge
nera humori groſſi e ſtipticí. remo
ueno labo ĩatione del ſtomaco ꝛ inci
ta lapetito confortãdo el ſtomaco ꝛ
induceno bon odore ala bocha ꝛ re
ceute da poy cibo ĩpediſcono la ſce
ſione deli fumi al capo. e ſe le rece
uano ĩ mezo del paſto ꝙforta piu la
petito ꝛ galiẽo molto lauda le oliue
poſto ĩ aceto ad excitaĩ lo apetito.

Leo de oliue alcuno e de oli
o ue non mature exprimuto ꝛ
e chiamato ompbancio ꝛ e
fredo e ſecho ĩ principio laltro e de
oliue mature quale auemo piu in
vſo ꝛ quaſi temperato ad caliditade
ꝛ humiditade declinante ꝛ quando
lolio comune in vechia ele in virtu
dede calidiſſimi olei ꝛ perde la ba
bilitade del condimento e ſe lo om

phãcino se inuechia douentera simi
le a lolio comũe e ben che lolio om
phãcino sia piu saporoso e conforta
tiuo pur lolio comũo absoluramen
te e meliore. Ogni specia de olio p
forza el corpo malo omphãcino per
che e stipticho e piu saporoso giova
ria piu al stõaco & la benãda õ lolio
comune in quantitate duno bichero
a stomaco zezũo amaza li vermi e
cazali fora del corpo & pigliato che
sia el venẽo piglise lolio e aqua cal
da insieme e faza vomito, imprime
la malicia del veneno.

Rzo e fredo e seco in princi
o pio el farro & il pane suo e õ
minore nutrimẽto che quel
lo de formento o vero de albesi e õ
facile digestione absterssuore frigeza
tiuo, & la soa farina a vertude stipti
ca & giova a q̃li che bãno cõplexio
ne calida e ale fatiche del vẽre p la
ventositade spesso fa vtilitade.

Ue sono q̃si tempate & ban
o no vicinitade cõ la bumana
nã auẽga che lo albũe e õcli
nato ad frigiditade e lo rossumo a
caliditade & impo lo albumo e vno
pocho piu duro e tardo a padire õl
vitelleto cioe rosũmi: li rosumi õ le
oue confortano molto el core siãdo
tolti da laudabili vcelli como da
galina starna: fasiano & de animali
simili e son de facilissima digestiõe
e velocemente se transmutano in
sangue & intra tuti li cibi vna pico
lissima superfluitade se sequestra õ
loro generano sangue conforme al
sangue dal quale se nutrica il core
cioe subtile e claro e tosto se impelle
al core impo son piu quemẽti sopra
tuti li altri nutriẽti in dissolutiõe di
spiriti e diminutione del sangue cor
diale subuẽgão ala aspitade del pec
to ala tosse e pleuersi & ala raucita
de ethica de la voce ala strictura õl
pector & al sputo del sangue & se elli
sono cocti in acceto cõ la soa scorza
como son p fin che se indurino do
uentão stiprice & strengono el uẽtre
eli rosumi deli oui subuengono alo
ardore de la vrina & ala vlceratiõe
de le rene e de la vessica e propria
mente sorbite crude tute le oue pre
stano augmẽto al coito erestaurano
la natura õbilita p el coito. vltra õ
cio el manzare dele oue ricerca el
stomacato mundifica de mali bũo
ri perche la loro tenezissima substan
tia se pigliara bumori caldi se pu
trescano & conuertino la materia co
lerica in putrida. & se eli troua fre
di accetisono como de sopra del la
ete se diceua in sopra de cio le oue
pigliano diuersitade de molte cose
in le soe bontade. & deli vcelli pre
dicti sono meliori & marimamente
essendo sani & in bona giouentude
e grassi & propriamente siando nu
trite de cosse bone como e de melio
formento panico e simile cosse per
che nui vedemo le oeue essere cati
ue de le galine cõ pasculano le ber
be & bauere lodore & sapore dele
berbe che pascono. e le oue da le
galine e de li altri vcelli quale nõ
son calcate da li loro maschi da ari
stotile sono chiamato oue de ven
to perche non son prolifiche sono
de minore bontade che le oue de li

ve'eli che ſoto giaceno ali ſoy maſ
chi che ſono plire cioe che genera
no pche per la nãle caliditade de la
ſemenza ſe rendano maſchi le oue
ſono de meliore ſubſtantia e de piu
laudabile nutrimẽto e de piu facile
digeſtione le oue de la anetra dela
ocha de pauono del ſtruzo e de ſ ̃i
veieli ſon de mal nutrimẽto ⁊ ban
no graue odor̃ e fano faſtidio al ſto
maco.le oue freſce ſon melior̃ e q̃n
to ſon piu de di tãto ſono de mino
re bontade e le oue ãcor̃ p lo diuer
ſo artificon de ꝓpararle acgſtano di
uerſa bõtade e malicia.le oue ſe de
no tẽperamẽte cocere che ſiano tene
re e ſozbille pche cocte tropo in fin
ala durítia ſono de dura digeſtione
e generão mali humori pcinꝯ mo
di accade diuerſificarſi le oue i ꝓpa
ratione o che ſe aleſano o che ſe ro
ſtiſcano o che ſe frizono o cõ ſe me
teno in tozteli o che ſi metẽo in bzo
dite deli melioꝛi modi che ſia a ꝓpa
rarle ſie ruſtirle con la ſcozza al fo
co lento o aleſſarle in laqua.ma li
auctoꝛi molto laudano le oue rote
e cocte in aqua che ſe chiamano per
dute pche el caloze de laqua depura
la ſupfluitade dele oue como appa
re p la ſpũa ⁊ ancora melio eralão
li vapoꝛi dele oue ſenza ſcozza ⁊ cõ
dẽdoli marimamẽte cõ bone ſpecie
cõ cõſeriſcono bõa virtude.⁊ da po
q̃ſte ſono le oue alliſſite ne laq̃ con
la ſcozza ſoa ĩtegze como ſono pche
laqua nel corere conſerua la humi
ditate naturale concioſiacoſa cõ la
humiditade de laqua repugni alla
erſiccatione del focho e da poi q̃ſte
ſono le ruſtite ⁊ tuta la ſcozza como
ſonno vno pocho diſcopte da la ci
nere acio che la eralatione ſe facia
meliore e le ruſtite in le patelle ſono
mãco bono de le ꝓdicte e pezore ſo
no le frite p che giouão el ſtomaco
e toſto ſono conuertibile in fumoſi
tade e putredine e mali humoꝛi e co
lerici e quelle che ſe cocẽo in bzode
ti o in tozte li ſono meze tra le alle
ſate ele frite.Altra de cie le oue ca
tiue ſono da fuzire como dal vene
no e marimamẽti da q̃lli in li quali
ſignozezãi li mali humoꝛi e ꝑciſamẽ
te i lo ſtomaco p cõ vedemo p erpe
rientia che p vna ſola putredine de
vno ouo tuta vna vicinanza ſe con
tamina de tale fetoze le oue de le te
ſtudine conforzano el cerebzo e po
gioua ali epilẽti per che ano virtu
de contra lo morbo caduco. Ochii
e carne in capitulo de carne.

Erſiche ſono fredi ̃ ſe ⁊ bu
p medo i ꝓncipio le male ma
ture tagliate e ſicate ſon ſtip
tiche:ma mature e freſcõ velocemẽ
te putreſcono e ſe cõuerteno i bũoꝛi
fleugmatici e lo ſuo tropo vſo ꝓpa
ra a febre cottidiane.le mature ſon
õ facile digeſtiõe e ſãno lo vẽtre bu
mido e multiplica vrina e le male
mature e ſecbe nõ ſon õ bono nutri
mẽto e ſõ de dura digeſtiõe e ſtrigo
no el vẽtre.ma q̃lle cõ ſõ bñ matuꝛ
⁊ bão odoze aromatico i q̃lle e vir
tude:de idure appetito ⁊ bão ſpále
virtude cõtra el fetoze de la bocha
procedente dal ſtomaco e ꝓpriamẽ
te ſel fetoze ſera per humoꝛi colerici
p la ſoa ꝓpꝛietade ſano bono odo

re ala bocha.le pſiche ſe deno manzare inanzi paſto a ſtomaco ieiuno beuẽdo drieto a loro bono vino vechio odorifero e puro.gche da poi el cibo preſtiſſimamente ſe putrefariano e ben chel ſia coſti alcuni auctori concedẽo le peſiche da poi cena in pocha quãtitade ſe in prima i bono e puro vino mũdate ſe ifundão i q̃llo p cõ refreſchão la bocha del ſtõaco e le mẽbre ſupiore e ꝓpriamẽte ſtãdo ſtata la cẽa de carne ruſtite:

b Rugne ſono i ſecũdo ſeche ꝛ bumide interzo alcuni pero dicono le brugne dolce eſſere proxime al temperamento le meliore brugne ſono damaſcene ſono de picolo nutrimento lo vſo de le dolce noce perche in bumidiſcono el ſtomaco teneno el vẽtre lubrico e leuiendo rompeno la colera e le freſche ſono piu ſolutiue cõ le ſe che le brugne verde e põtice ſon male e nocẽo e ſonno ſenza nutrimẽto ꝛ impo non ſi deno mãzare ſe non ſono mature.e q̃lle che ſono muze confortano la inflamatione del core e reprimeno li bumori colerici.

p Ere ſon de molte ſpecie alcuni deli antiqui auctori voglio che le pere dolce e ſaporoſe che ſono ſenza arẽa e participano de aromaticitale ſon piu laudabile in la generatiõe de tuti li pomi e generatiui de boni bumori vero e che tale pere ſono tẽperati ꝛ bão virtude de lenificare e confortare el core piu cõ le põi cotogni e pome apiezma p la maioꝛ ꝑte le pere ſono trede in prio e ſeche i ſecõdo.ꝛ poſono da eſſere electe bõe pere cõfortano el ſtõaco e ꝓpriamẽte le ſoe ſemenze cõferiſcono ala toſſe ꝛ al dolore del vẽtre ben chel tropo vſo de le pere.alcũa volta iducono dolore de ventre ꝛ ſe ſon mãzate cocte cõ ſpecie calidi o cõ aniſi coriandri tale nocumẽto da loro ſe remoue ꝛ ſe cõdo che ſe req̃ra la ſpecia diuerſa dele pere che o cocte o crude che ſi mãzano le quale p la mazore parte ſe mãzano da poi paſto ſel fluxo ol vẽtre non gli ſia o che non ſi tema acio che le pere dure douẽtino molle e piu ſaporoſe o ſono da alterare o vero da picarle ſopra il fũmo de laqua calda.le pere p la loro ſtipti citade da poi el paſto ſano bono ſi gillo al ſtomacho confouandolo ꝛ augendo la digeſtione e reprimẽdo la ſenſiõe di vapori.le pere e le ſoe foglie e propriamente le ſaluatiche ſono dicte eſſere tiriaca di fungi ſopra in capitulo di fungi.

p Dicellana e freda in terzo ꝛ bũida in ſecondo ela e de picolo ꝛ nõ altro laudabile nutrimento.reſtringe el fluxo el ſputo del ſangue elo vomito facto p bũori calidi.extingue el calore extraneo ꝛ lo ardore del ſtõaco dele rene de la veſica e dela vrina.el tropo ſuo vſo alcũa volta induce la panna in lo ochio e debelitade ò appetito bẽ che alcuni dicano che la ſoa ponticitade cõforta el ſtomaco ꝛ le inteſtine diminuiſce il deſiderio e la materia del cotto per la ſua qualitade ꝛ maſticata remoue.la congellatione deli denti o alligatione o ſtupore

cb fia procedutto per auere manza
to cose acerbe ⁊ agrestose.

Etrosilio e vna dele specie
p de lapio ele calido e seco in
secõdo bẽ che alcũ otcão in
terzo prouoca vrina mõdificãdo le
rene ela vesicha e retenendo il suo
dolore ⁊ remouendo le ventositade
⁊ le inflatione del ventre ⁊ apre lẽ
opilatione de tuto il corpo.

Ome son de diuerse specie.
p dolce muze ⁊ accetose son tu
te de bũida e freda cõplexio
ne.ma q̃le che son dolce son piu p
pinque al tẽperamẽto.ele acetose e
põtiche a la sicitade.lo cõtinuo mã
zare di pomi fa venire dolori õ ner
ui ⁊ ꝓpara el corpo a lõge febre e ge
neza putrescibili hũori e propriamẽ
te lo mãzare deli pomi nõ mature.
le pome dolce saporose ⁊ aromatice
conferiscono al ardore e debilitade
del stõaco retiene el vomito ⁊ indu
cono apetito e se son dure e nõ ben
mature bisogna che si cocino.e ma
rimamente se tale specie di pomi el
ricercha.e meliore modo de cocerli
e õ meterli alc brase ⁊ cauarli la soa
semẽza e li de ꝑpire de zucharo o õ
melle secõdo la cõplexõe de q̃lo le a
a amãzare e se le pomi sõ grãde se
deno tagliare p mezo cõ lo cortello
in doe parte e cõ la punta del cor
tello se faza vna figura atorno ator
no tra la scorza cla polpa del pomo
⁊ extracto ancora le anime sia impi
to õ zucharo e sia posto sopra le bra
se voltando el pomo verso el focho
atorno atorno . ⁊ per questa simile
decctione di pomi diuẽtano piu di
geste e meliore e piu saporite almor
zano la sete e reprimeno lo ardore
dela colera e confortano el stomaco
e da pot cibo se possono manzare e
propriamẽte se sono cõdite cõ anisso
confecto o coriandro.

Astinaca apresso li arabi se
p chiama baucia ele sõ õ doe
specie bãcha saluatica o ve
ro cãpestre e rosa ortulana tute doe
son de dificile digestiõe e de pocho
e grosso nutrimẽto o vera cocta per
insallata o vero p menestra la pasti
naca cõferisce al a tosse pleuresia ⁊
idropisia incita el coito e propriamẽ
te la soa semenza doe volte pero e
da essere alessata e butata la decoc
tiõe.la terza volta sia cocta cõ lactu
ca ⁊ ꝑdita cõ coriãdro aceto peuere
ceuola e simile cose . e q̃la la q̃le e
cõdita cõ coriãdro e simile cose e õ
piu facile digestõe ⁊ ꝓferise ala frigi
ditade di nerui ⁊ ali dolori õl dosso
e õle rene ⁊ ercita piu el coito.ogni
pastõaca e calida i secõdo ⁊ hũida i
primo.e le po da guardare bẽ apres
so aq̃lli che coglion le pastinace cã
pestre cõ cõ q̃le o in loco õ q̃l nõ co
glisero la cicuta che molto se assimi
lia a tale pastinache perche la cicuta
induce mali stupefacti i quasi vene
nosi effecti ⁊ molti per tali errori bo
veduto imparati e fare parole e fati
da pazi per fino che liacidẽti de la
cicuta son stati sedati.

Essi sono de molte specie õ
l pe nature di q̃lli e del mõ de
ꝓparali besogna chel se cre
da da q̃lli cõ habitão i le regiõe do
ue se pigliõ vniuersalmẽte po sono

frigidi ben che li marini partecipão
mãco de frigiditade ꝛ humiditade
ma li pesci salati son calidi e secchi ꝛ
quãto piu sono salati e piu stano in
sale tanto piu habundano ō mazo
re caliditade e sicitade impo de pe
si salati e da manzarne pocha quã
titade la quale sia ꝑparata cō cosse
grasse ꝛ secōdo le diuerse specie de
li pesci che q̃sti sono infinite ꝛ ignote
a nuy cō sono diuerse e se ne troua
de melioi e de pezoi de q̃lli pochi
adōca che a nuy son noti q̃li vsano
piu ītibi ī italia saro q̃ de soto spāle
mitiōe dice galiēo cō el bō sãgue me
zo tra el grosso puro e subtile aquo
so se gnãde pāe optiamēto ꝑparato
e deli aiali volatili cōe la pdicte e si
mili aiali ꝛ a q̃sto e primo q̃llo cō
gñrato ō pesci marini e ꝑticamēte
pellagali ꝛ pesci petrini generão sa
nissimo sangue ali corpi humani.
mezo tra lo subtile e lo grosso e il
suo nutrimēto e ben digestibile ma
gnālmēte deli pesci sō melioi q̃li cō
nō sō tropo grādi ne bão tropo du
ra carne ne supfla ꝛ aboiabile grafe
za ī li q̃li nō e sãgoso odore ne ma
le sapore e la carne de li q̃li non se
putre fa tosto q̃n son extracti dalaq̃
e deli pesci che bano dura carne e le
da essere e lecto el menore e de que
li che bano la carne mole se die ele
gere el mazore ben che alcuni deli
auctori dicano che li pesci de meza
quātitade son melioi in la sua spe
cia.e li pesci cō primamēte apsso ali
auctori sō laudati piu son li pesci ma
rini che stão in locbi saroſi piu ꝓfor
mi ala būana complexiōe ꝓ li auc
tori pche gñano el sangue tēperato
non torbido ne groso.ma piu tosto
piu vicino alo aquoso e subtile ꝛ p
la soa subtilitade velocemēte resolu
bile da li mēbri como el sangue se
gñra da tēperato e subtile nutrimē
to ꝛ impo a q̃lli che fortemēte lauo
rão e se afatichão e che bão debiso
gno de duro cibo e de cōfortatione
di mēbri nō sono ꝓportiōati ma q̃lli
che viuano ociosamēte e senza affa
tichars cōferiscono e ꝑticamēte in
lo regimēto dela sanitade deli vechii
cōualescēti e che bão debile ꝗtude
secūdariamēte da poi q̃sti pesci li pel
lagali sō melioi pcb āolaq̃ isalsita
bōa e chiara.ma son piu duri e piu
grassi e piu tardi resolubili deli mē
bri bē che nō sia tāto laudabile nu
trimēto.tertio da poi q̃sti son melio
ri pesci ī li liti dele chiare arenose e
saxose aq̃.tre adōca p̄dicte maynere
de pesci son melioi deli pesci fluuia
le la salcedine e mariamēte de laq̃
in li p̄dicti e simili locbi leua la vis
cositade ꝛ humiditade tedioſe dali
pesci.ꝛ impo tali pesci son piu sapo
riti. e da poi questi son melioi q̃li
pesci deli correnti e saroſi fiumi dele
fresce e chiare aque āci dalcuni son
laudati tali pesci melioi de tute le
altre generatione ō pesci perche tra
loro se trouano lampre ō truite car
pioni sopra ogni generationi de pe
si da essere laudati.quinto dapoi q̃
sti se dice esser li pesci di fiumi de aq̃
non fresche ne molte correnti e q̃l
lo che discorreno apsso le citade ge
nerão mali pesci e putrescibili pche
p la īmondicia ō tale ꝓpinque cita

de de laq̃ se corrũpa e mariamente passãdo p esse:ese ãcora se meschião cõ aq̃ doue lio e simile cosse se macerão. sexto sõ li pesi deli lacbi dali q̃li o che nõ escono fiũi õ bõe aq̃ o vero cõ lie trato pche sõ q̃si assimiliati ali pessi di fiũi. septio da poi q̃ sti sõ li pessi cõ stão neli liti doue sõ aq̃ sãgose e torbide & admirte õ ter reste imũdicie.e sõ pezori pessi õ q̃li deli lacbi e de le aq̃ di paludi de li q̃li nõ le egreso ne igresso di fiũi ne manifesti ne occulti. li pessi grãdi che ascẽdano i le aq̃ dolce o vero li pessi de le aq̃ dolce che trão i mare sõ mezi fra li fluuiali e li marini: tuti li pessi sallati sõ õ dura digestõ ne e dificile e são dimora assai nelo stõaco e sõ de poco e nõ laudabile nutrimẽto & iducono sete e fresco genera sãgue fredo e fleugmatico mo lificão li nezui & inducon nel corpo mala viscositade p le q̃le puẽgono varie infirmitade li pessi freschi ben che sião de dura digestõe nõ di meno ibũidiscono el vẽtre el colto e la soa materia acrescono. ele oue de molti pessi e ppriamẽte di lactãti barzi cõmouẽo e solueo el vẽtre & iducono võito pcb frẽgono vna specie de venenositade. & ipo e da abstẽir se dala comestione õ simili oue. e si melmẽte e da guardarse da q̃lli pesi cõ da poi sõ stati cocti sõ lassati p vno di refredare pche alcũa volta piglião q̃litade õ venẽo & iducano accidẽti cõ se solẽo idure dali fũgi. e li pessi sõ da rustic da frigef & dal lesare so cõ le gnãtõe diuerse loro recercão e ꝓdirlo cõ aceto e specie & bõa acio che si talia la soa viscosita de e se faza resistẽtia ala abundãte sua frigiditade. Isopra tuti li brodi õli pessi beuto pstano aditito ꝓra li venẽi & se õli diti brodi deli pessi se gua frequẽte võito gioua al morso del coenuto spẽte e del cãe rabioso.

Arpione e de li piu laudabili pessi de aq̃ dolce e de bono nutrimẽto e de facile digestõe stãdo fresco in la pria deco ctõe el q̃le q̃nte piu volte se coce tãto e piu de dura digestiõe p cõ non corruptibile superfluitade ba e lo signale e cbel dura piu di cocto e nõ putresce.

Demulo e pesce de bono e laudabile nutrimẽto & pesse de grande exercitio p la qua le cossa non ba muculagine & ba tẽperata complexione che se compre bende per il suo bono sapore.

Ruyta e molto sile al capiõe i forma e nutrimẽto qñ i saroli fiũi & alti mõti se piglia laq̃le occocta piu volte como lo carpiõe dura assai inãti cõ putresca de la truyta itese galiẽo qñ disse cõ sono molto melioi pessi cõ in tenere se pigliano i lo fiũe chiamato nar che descẽde da alti mõti de son tane viue che non stagnizano may ma la truyta ba q̃sta singulare cossa che q̃ la defende dale soe viue e sarose fonte ali grãdi fiũi o stagni o lacbi e de cossi facile mirabilitade che la perde la bontade acquistando o vero per locio o vero per la grosseza de le aque vna grasseza viscosa & abominabile.

Lacii sono pessi rapaci ⁊ be el lucio re di pessi in le aque dolce como e il delphino in mare ele bono ⁊ la generatiõe deli pessi e de laudabile ⁊ fecho nutrimẽto e fecho sẽza mucosa supfluitade Q̃ sono pigliati ⁊ viue fonte ⁊ cor rẽti fiũi ma ⁊ li stagni e grossi aq̃ p dẽo la bõtade p locio e p la grasse za como se diceua de la truita lũo e laltro sono pessi de velocissio mo uimẽto e de grãde exercitio. De la truita e experto che lascende per li raggi de le aque q̃le velocemente descendeno da li sari e rupe.

Erlico e de bono nutrimen p to e de bono sapore e de fa cile digestione e de pocha superfluitade.

Almõe e pesse ap̃sso ali fiũi s dela magna e de bono nutri mẽto e de bono sapore ma p la soa tropo grasseza mãcha alc̃to da la bõtade del nutrimento lo sal mone rustito se assimiglia piu in sa pore de cãne quadrupede siluestre cõ de pesi fora delaqua subito mor ben cõ al core suo viua assay piu e se moua che il core deli altri peũ

Enca malo grosso ⁊ bumi t do nutrimento genera

Anguilla genera malo visco so ⁊ opillatiuo nutrimẽto e de difficile digestiõe e dane re bõa duertẽtia doue ⁊ i q̃le loco se piglia la anguilla pcõ p exprimen to se trouato p coito essere acompa gnate cõ serpẽti ⁊ essere poi douẽta te venẽosi la anguilla a grãde ꝓfor mitade cõ li fũgi i sapore ⁊ in visco sa bũiditade e malicia ō nutrimẽto ne e da marauegliare che generan dossi lãguilla i generatõe ō pessi da putrefactõe como el fũgo i gnãtiõe de vegetibili da putrefactõe sẽza p pagatione de semenza e de radice nasce ⁊ impo le anguille son da cõ dire con bone specie e con cose che correzano la sua mala humiditade

Rane sõ de molte specie q̃le che son terreste e saposo o ar boree verde sõ male ⁊ vene nose: ma q̃le che pigliã nele fõte e bõe aq̃ sõ i cõmune cibo e de q̃le le pte posteriore dele rãe e le cose cõ se mãzão e nõ sono de male nutrimẽ to. alcũi deli auctori bão molto lau dato le rãe ad vtilitate deli leprosi e cõ molte p lo mãzare dele rãe sõ curati dala lepra non ꝓfirmata che nõ e remoto dala rasone p la ꝓfor mitade che bão cõ li serpẽti. la car ne del tiro e dele bisse e molto lau data ala cura de le p̃si ⁊ io dele p si ⁊ io dele bisse ne bo fato mirabile erpientia. ele da guardarse dale rãe de grãdeza excedẽte pche parẽo par ticipare de natura de rospi ⁊ alcũa volta p coico se gli acompagnano.

Lampde sõ ō do specie alcu ne picinie i lo luto a che vi uẽo e stão i la fãga ōle bõe aq̃ e son de bono sapore e ō lauda bile nutrimẽto nõ trãscẽdẽdo la grã deza dũo palmo e sono assimiliati ali lũbrici terresti. altre son grãde al cũa volta al pesso de molte libre o vero de grãde anguille sono de bo no e laudato e desiderato sapore senza maculagine e superfluita ō p

che fugiendo nela terra di fari che
stano soto le aque se nutricano e
pero nel lozo stomacho non si tro
ua alcuna cosa corpulenta. le lam
prede quanto che excelleno de u:
litade tuti li altri pessi cosi in precio
son piu cari pessi de tuti li altri.

GAmbaro e de molte specie
alcuni sono marini ⁊ alcune
de aque dolce ⁊ alcuni rotō
di ⁊ alcuni caudati. li cancri roton
di fluuiali che si chiamano granci
sono de bon nutrimento ⁊ impin
guatiui ⁊ propriamente se sono alef
fati in aqua de ozzo o in lacte do
ue prima stano lassati demorare al
quanto ⁊ impero sono dati per nu
trimento laudabile ali macilenti ⁊
ꝑsumpti ⁊ laboranti de febre ethica.

GAncri caudati chiamati gā
bari sono simili ali cancri ro
tundi in nu rimenti se sono
pigliati nele viue fonte e bone aque
sono pero de piu difficile digestione
e de grosso nutrimento se sono re
mundati dal ficale intestino che de
scende per mezo dela coda serano
piu laudabil li gambari marini so
no de difficile digestione noceno al
stomacho ⁊ lassano el ventre per la
soa salsedine li gambari grādi ma
rini che sono chiamati lo custe so
no de difficile digestione ma paden
dossi sono de bono nutrimento la
carne de tuti li cancri e propriamen
te deli cancri rotundi fluuiali e solē
ne e singulare medicina contra el
morso del cane rabioso dela quale
bo veduto mirabile experientia an
cora parlandone galieno disse non
auere mai vedutto morire alcuno
che habia pigliato de quella polue
re inanti laborninatione de laqua.

ATriglia e pesse marino exce
dente le altre de bontade de
sapore e de nutrimento ma e
alquanto de difficile digestione per
che hano dura carne e facilmente
frgibile e rēota dala viscositade ⁊
congruo de dare lo alimento alo
mo galieno disse esserssi marauelia
to deli lechatori romani che hauea
no gustato el fidego dela triglia el
fere si fauorito per la qual cosa per
auere el fidego comprauenо le tri
glie grande per molto precio.

ECteni marini sono de bo
p no ⁊ laudato nutrimento le
seppie son pessi de dura car
ne sono de difficile digestione e de
duro nutrimento.

EOstree se sono de molta
l generatione ma la ostrea cō
se ha in uso per manzare
quando se padissono sono de bono
nutrimento inpinguatiui ⁊ restaura
tiui ⁊ prestano augmento a la mate
ria del coito.

TEfalo e pesce che nasce in
mare ⁊ in aque dolce ⁊ rare
volte descendeno dele aque
dolce al mare ma voluntieri alcen
d enoad nutrimento. Quelli che se
pigliano neli stagne e male aque tā
to sono differente dala bontade cō
son mali ⁊ non laudabili ha el ce
falo alcuni pessi simili a lui e ben
che non siano de quella specie se
die po auere de lozo simile iudicio.

Tanni sõ pesi mari di q̃lí se fa la tũina dice galiẽo bẽ che freschi stão boni e delectabili nõdimẽo li salati sõ meliori e simelmẽte el palamide sõ migliori salate.

Sardi di pessi salati son preciosissimi per casone ẽla moleza e delectatione soa.

Toctis e vno pesse che alcuna volta e transportato da norueg̃ia doue il nasce i italia ꝛ e pese mario de generatõe de malachie che nõ bão squãe ne teste dure. ma ano la codega dura como el polipo dura p. ãni cõ alcuni altri salãi. ma bisogna pria chel se cora smacarlo ꝛ azacarlo e baterlo molto ben cõ maze de legno e poi se taglia i peze e si salless̃a e saporoso ci bo p̃parãdose cõ bõe specie ꝛ e õ bõ ꝛ laudabile nutrimento. ꝛ pche ne li di ferïati alcuna volta vsamo le limache in loco di pesse ꝛ pero in questo capitulo se ne sa mentione.

Zmache bẽ che bão carne difficile digestibile pur se el le se padiscono sono de bono laudabile ꝛ restauratiuo nutrim̃to ꝓferiscono al pecto ꝛ al poim̃õe e ꝑticamẽte ꝓfortão el fidego ꝛ ap̃no le soe opilatõe gloua ali etbici ꝛ ꝓsumpti pche generão nutrim̃to vi scoso dificile resolubile dal caloꝛ de li etbici: ma pria che siano p̃parate vogliono essere molto bẽ mũdate e laudate da le soe mucositade elo meliore mõ che sia a p̃parare lima che e cõ sião poste cõ la soa testa o scorza a bulire i vn caldaro che sia pieno di aqua e sia posto sopra il fo cho lassarle tãto su p fin che comenza leuare il bolo da poi vogliono eẽre tagliati via li capi e li pecti cõ serano õ foza dala scorza e seq̃strarle ꝛ diuiderli dali soi interiori e poi siano ciuoltati p la cenere calde e lasatele alquãto stare in la cenere p fino che le babião bene receuuta ꝛ imbiuuta la soa viscositade. sião da poi cõ le mãe bñ fricate ꝛ tãte volte lauate i aqua calda che al tuto sião mundate dala soa viscositade e da poi sião bene fricate cõ sale ꝛ aqua calda. e poi con aceto e finalmente siano ritornate a lauare e refrescare in aq̃ freda i mõ che rimãgono biã che e nete e bene mundate vale soe viscositade ꝛ alloza se possano allessare o frizere o in subtesticii o in brodeti apparechiarle come si vole e con diuersi sapori e specie condile secondo li diuersi modi õ p̃pararle

Estudine son de molte generatione alcũe marine alcũe de aque dolce ꝛ alcune campestre ꝛ õle marie alcũe sono grãde ꝛ alcũe picole e de la tabela o testa dele grãde alcũa volta se ne fa scuti ꝛ alcũa volta deuẽgono i tãta grandeza cõ õla soa ꝓcha cõe dice alberto sene fa vna nauicula fuiente ale grãde naue ma dele marine niuna se vsa in cibo ne p nutrimẽto e bõa le testudine de laqua cõ sono cõ la testa negra e longa coda non sono ad vso idonee auenga dio che al cuni poueri le manzano alcuna volta como cibo inepto ꝛ abbominabile le le testudine campestre che vsano ne li prati e selue sono de bo

no e laudabile nutrimento ꝛ cibo ꝺ
gẽtilhomini quale non altra mente
anci con mazore deſiderio ſanno la
cazza ꝑ le teſtudine con docti cani
che fariano ꝑ quaglie e ꝑ perdice ſe
alleſſano taglıati prima li piedi ſu
periori ꝛ inferiori e la teſta e lo col
lo le oua ꝺi q̃ſte teſtudine ſono con
cedute a li ethici ꝛ conſumpti ꝑ che
ſono impinguatiue ꝛ reſtauratiue.

Ane ſe ſa de molte coſſe ſe
ꝑ cõdo la neceſſitade ꝺle diuer
ſe regiõe retinere ſi tale na
tura q̃le ha q̃lla coſſa ꝺ la q̃le ſe fa
ma ꝑ che il formẽto tra tuti li altri
grani elo principale e piu conforme
ala humana natura ipero il pãe ſe
ſa ꝺi q̃llo perche be migliore e piu
laudabile ꝺi tuti ꝑ che il ſangue chi
e gñrato da q̃llo e piu vltra tẽpera
to ꝺ tuti lialtri che ſe poteſſero gñra
re ꝺ tuti li altri fructi o grani bẽ cõ
il formẽto ſia de cõpleſiõe in lo prin
cipio del primo grado ꝛ obtẽga tem
pamento tra la humiditade ꝛ ſiccita
de nõdimeno el pãe e piu caldo ꝛ tã
to piu quãto ha pigliato mazore ca
liditade del forno. El formento del
q̃le ſe die fare il pane ſia recolto ꝺ
bõa regiõe e ſia pigliato dele melio
re ſpecie cioe che ſia põderoſo piẽo
e ben maturo del q̃le la ſcorza exte
riore ſia roſezante ꝛ cerulea e le par
te interiore habia pingue e biãchiſ
ſime ꝛ non ſia vechio per che be de
pezore e piu ſecho nutrimento viſ
coſo ꝛ fleugmatico ne ancora mol
to freſcho ꝛ eſſendo alora recolto ꝑ
che gñra nutrimẽto viſcoſo ꝛ fleug
matiche. Jnduce opilatiõe del fide
go e ꝺ tuto il corpo Sia ꝑſeruato da
la poluere e da la tarlatione e mon
do da ogni altra gñratiõe ꝺ grani.
E q̃llo formẽto che ſe po cõſeruare
in ſolari aeroſi ꝛ euentatile piu lau
dabile che q̃llo che repone e cõſer
ua ſoto terra ꝑ cõ li ſoi vapori ſono
da laera euentati e ſon cõſeruati in
la naturale diſpoſitione ſoa ma apſ
ſo ale foſſe ſubterranee li vapori ꝺl
formento ad mirti cõ le ſubterranee
exbalatione e ſuffocati dala obtura
tione de le foſſe dãno mala diſpoſi
tione de formento ꝑ che bãno in ſi
vna q̃litade contraria ala vita nr̃a
donde molti ne lo apire dele foſſe
doue lõgo tẽpo el formento e reſtato
in cõſerua ſono ſtati trouati morti:
adõcha de tale electo formento ſia
facto el pane mõde ꝛ e bono ſalare
al quanto laq̃ cõ laq̃le ſe fa ꝑ che
il ſale remoue la viſcoſitade del pa
ne e la ſoa paſta ſia bñ mẽata ꝛ con
fecta e de q̃ſta tale paſta ſe rende el
pane piu ſaporito e piu ligero e piu
cõforme ala bñana natura e ſia bñ
leuato non molto duro e del ſuo le
uato el pãe douenta piu raro ꝓule
gieto piu digeſtibile e ꝓductiuo ꝺ
piu laudabile ſangue ꝛ artificialmẽ
te ſecondo ciaſcuna ſoa parte ꝓ
portionabelmente ſe cuoce e repoſi
almãco ꝑ vno ꝺi auãti chel ſi mãzi
el pane caldo e catiuo e pocho cõfor
me ala natura el pane azimo e de
doura digeſtiõe ꝛ ſduce opilatiõe del
fidego e doloze de ventre e gnã la
põda in le rene e le rene e lo azimo
ãcora e quelo che ſe cuoce in la pa
tella e lo ſeco ꝛ antiquo e biſcocto e

q̃lo cõ e õ simula vltra la dura soa digestiõe cõstringono il vẽtre. el pane e de simula e miliore e piu laudabile che q̃llo se fa õ farina ben chel sia de piu tarda penetratione. el pane furfuraceo velocemẽte se padisse e nutrisse. ma e de pezore nutrimẽto e piu pocho. elo pane mal cocto e lo pane azimo e a q̃li simili non se afanano se non p q̃lli che bano robusta complesiõe e fortemẽte le affaticano vltra õ cio el pane di essẽ mũdato da la sua superficiale crosta che e tropo adusta e õ difficile digestiõe e generativa õ mali humori. El pane tra la magnitudine e puitade die auere modo e misura p cõ il picolo pane tosto p la caliditade del forno e penetrato ale pte iferiore ẽ interiore donde rimane pocho de mollo e quasi tuto va in crosta la crosta p la soa tropo adustiõe ẽ exicatiõe douẽta la pezore pte del pane e lo pane ancora tropo grosso mal cocto da le parte interiore de necessitade douẽta viscoso adõca e melso tenere vna forma mezana o so li torculi al modo napolitano che laudabile cõ q̃sti vniformemẽte el calore del forno attige a tute le pte di torculi. e la menestra che se fa de pane lauato ẽ in frigidato e cõueniẽte ali calefacti p che nõ gnã opilatiõe ne graueza e lo meliore modo a lauarlo e che lo mollo del pãe stia p vna nocte insuso i aq̃ calda e da poi sia alquãto lauato cõ aqua freda. e p q̃sto modo la caliditade sicitade viscositade e q̃lita de formento dal pane e remoue. el panico ha grãde cõformitade con il miglio luno e laltro e fredo e seco. e de questi alcuna volta se fa del pane p la carestia del formento. el panico e lo milio sõde pocho nutrimẽto e fano stiptico il vẽtre. ma il miglio e piu cõforme ĩ ogni cosa ala natura bũana e de q̃lli mũdati da scorza o vero dale soe farine se ne fanno menestre che generano laudabile nutrimẽto sel se cuoce cõ lacte o carne grasse. peuere ĩ lo capitulo dele specie. piselle ĩ lo cap. de robilie. pozo in lo capitulo de agrũmi. pico in capitulo del grano del pino. passera pauone. pdice porco pulmone e piedi in lo capitulo dela carne quaglie in capitulo. de carne.

Riso e calido e secho piu che il formento. ma ꝓpinquo al tẽperamẽto ẽ e de molto nutrimẽto declina a sicitade. ma se cõ lo lacte ẽ olio de amãdole e zucharo se cuoce sia infusso in laqua de aremola. ẽ a questo modo e de mazore e meliore nutrimento accresce la materia del coito ẽ ingrassa el corpo e sel se cuoce con aqua chiara cõstringe il ventre. vltra de cio la cupflua e cõtinuata comestione del riso presta nocumento a q̃lli che son vsi de auer dolori de ventre.

Robigli e specia de legumi quali vulgarmente se chiamano piselli e fredo in primo ẽ intra la frigiditade e sicitade obtene q̃sti tẽperamẽto e de picolo nutrimẽto ẽ genera malo sangue pstapimedimẽto a li nerui ẽ nõ solamẽte induce vẽtositade como la fauama mũdata gẽra miliore nutrimẽto

el ſuo brodo ſa aiuto contra la toſe e lo doloze pungitiuo in lo peto.

Rapa e calida in ſo bumida in primo e trale altre radice ꝛ berbe e de facile digeſtõe e de aſſai nutrimẽto ben che generi molle e fleugmatica carne p la ſoa inflatione e ventoſitade. donde el coito e la ſoa materia augmẽta ꝛ in graſſa el corpo ꝛ propriamẽte qñ ſe cuoceno al focho che butata via la prima aqua ſe recoce nela ſa aqua acquiſta tẽperanza dela prima ſub ſtantia e genera nutrimẽto mezana mente tra il bono e lo male ꝛ ſe ãco ra la ſegonda aqua ſera gitata e re cocta nela terza con carne graſſa e condita con bone ſpecie e meglio e rimoue ſe la ſoa vẽtoſitade e quelle che non ſono ben cocte generano ventoſitade ꝛ opillatione del corpo la rapa vltra de cio ſa vrinare aſſay ꝛ e bona contra lo ardore de la vri na ꝛ extingue la ſete.

Ẽta ſe dice che e meliore r q̃lla che naſce apreſſo alar bore ỏl ficho la ruta freſcha e calida e ſecha in ſo ma la ſecha ha q̃ſte q̃litade i terzo: El ſuo vſo e ꝓpriamẽte i inſallata cõforta la nil za lo ſtomaco lo vẽtre ꝛ diſſolue la la ſoa vẽtoſitade aiuta la digeſtiõe ſduce lo appetito giouа ala ſtrictura del pecto ꝛ acuiſſe lo vedere ꝛ p̃ſta adiuto alla paraliſia ꝛ ala frigidita de ỏli nerui ſcaza dala bocha lodo re de laglio e dele ceuole amaza li vermi remoue el deſiderio del coito ꝛ deſica e talia la ſoa materia e lo ſucco ſuo beuto reſiſte a tuti li vene ni e como di ſopra e dito cõ la noce manzata p̃ſta adiuto alla peſtilẽtia ꝛ ad ogni veneno. ꝛ manzare pero ruta aſſai e male e piculoſo. ma ſe die manzare moderatamẽte ꝛ atten tamẽte guardarli dentro che con eſ ſa non ſe mangino certi vermicelli verdi quali al tempo de la primaue ra vſano venire in le foglie quali p ſimilitudine del colore difficilmẽ te ſe cognoſcono pche ſon mali ꝛ p ducono venenoſi effecti.

Dſmarino e ſpecie delibão r p lodore e incẽſo biancho ꝛ coſti in ſo lo ſuo vſo e i ſal ſamẽti o i inſallate o fruteli ꝛ a dare odore a carne che ruſtiſano el ſuo fiore ſe chiama ãthos entra in cõfec tiõe cordiale lectifica el core apre le opilatiõe del fidego e de la nilza re ſolue le ventoſitade dele interiore ꝛ cõforta el cerebro ſe per frigiditaõ fuſſe debilitato radice Raſãõ Ra moraza in capitulo de agrummi.

Dinaza e freda ꝛ bumida f in prima ben cõ alcuni dica no che declia temperamen to ꝛ a virtude lauatiua abſterſiua e refractiua dela colera ſono conueni ente al glutitore al pecto al pulmo ne al fidego ꝛ al ſtomaco ſono ỏ bo no nutrimento e miliore che de tri plici e giouano propriamente alli co lericie ſanguinei.

Enatiõe le q̃le poſſemo vſa f re i inſallata e meneſtra cõ naſcano in crude frede e ſtã te a q̃lequale alcũi chiamão peuere daqua o vero eruca daqua o laua ri e oreſtione bano virtude calida

e ſecha e ſano bñ ordinar purgão la veſica dale renule e rũpeno la pda.

Parago e calido ⁊ bũido i ſ prio bẽ che alcũi dicão chel ſia vicino al tẽperamento ⁊ ale altre herbe e piu nutritiuo aug mẽta la materia del coito ſa lubrico el ventre e mitiga il ſuo dolore ſcal da le rene e q̃li e la veſicha purga dale renule pueca vrina ⁊ i modo che p lo ſuo tropo vſu la fão ſpuza re de ſparagi apre le opilatione del fidego dela nilza e de li interiori al ſtomaco nõ e molto cõgruo ⁊ alcũa volta iduce abominatiõe del cibo.

Enapa in moſtarda e ſapo ſ ri la vſamo e calida e ſecha in fine al principio del quar to grado gioua ala toſſe anticha ⁊ ala aſperitade del pecto talia la fle ugma ⁊ viſcoſi humori lẽ humidita de che ſono in la teſta le mundifica donde alcuni dicono che da quello ſe clarifica lo intelleto e per la ſua caliditade incita el coito.

Emenza de la canepa ſe pe ſ ſta artificialmente e ſene fa vna maſſa a mõ de pillule grande reducta e ſe conſerua bono tempo donde in alcune regione ſe ne fa meneſtra che molto ſcalda gra ua el capo e noce al ſtomaco el ſuo vſo non e laudato.

Ale o vero minerale cõ ſia ſ o vero artificiale o vo aq̃o e de molte mainere e quãto e piu ſalſo tãto e piu caldo iduce ap petito e p q̃lo el ſtomaco piglia piu uoluntiera el cibo dõde la digeſtio ne e melio cauſata ꝓciolia chel ſale de ſua natura aguza la digeſtione talia la fleugma e crudi humori eli preſerua da putrefactione biſogna con moderatiõe vſare il ſale la grã de quantitade e piu cõforme ali fle ugmatici e la minore ali colerici.

Imula q̃la e piu laudabile ſ che ſe ſa de formẽto el ſe la ua molto bñ i pria il formẽto e da poi ſe ſeca e da po ſe rõpe i pte groſe ſe fraze cõ la mola e da poi ſe trita in pte piu miute i modo cõ q̃ſi retene il mezo tra lo faricelo e lo fiore de la farina e de q̃lla e dito di ſopra cõ e meliore pãe che e õ faria la meneſtra ſoa e õ mazore e milio re nutrimẽto cõ lãido o altra genera tione õ faria extingue lo calor e la ſe ti giova a q̃lli cõ bãno el fidego cal do la ſimula de ordio i frigida piu.

Aluia bẽ cõ alcũa ſia ſilue ſ ſtre ⁊ alcũa õeſtica nõdime no auẽo la domeſtica i vſo de cibo e q̃lla e ſecha i ſo cõforta il cerebro li nerui e lo ſtõaco e reſolu tiua de le vẽoſitade ⁊ appitiua õle opilatiõe la ſaluia da alcũi e biaſe mata iuſtamẽte cheda q̃lla ſe gñza no li roſpi q̃li ſon aſali venẽoſi ma p che la ſaluia ha molti rami pieni de ſoglie groſſe e rugoſe che fanno molta ũbra i la eſtate ſoto la quale vmbra li roſpi volũteri li recozẽo p laqual coſſa li ortulãi expti piãtano la ruta apreſſo ala ſaluia da laq̃le ogni venenoſo animale fuge. Sca logna in capitulo de agrummi.

Riti ſono fili o cozegie ꝓfec ſ ta de maſſa azima ſono cali di ⁊ i loro e humiditade ſug

ſua e ſon de dura degeſtione con ſtringono il vētre e tardi deſcēdeno dal ſtomaco inducano oppillatione del fidego e de la nilza preparão la p̄da in lerene ꝛ in la veſicha p̄ſtano bono aiuto contra la toſſe e lo dolo re del pecto e del pulmone genera to p̄ caliditade e chi deſidera ſugire il ſuo nocumēto die cocerli con bo ne carne graſſe ꝛ con oleo de armā dole e peuere condirlo e da poi q̄ſti piglia mēta origano e calamento e beua vino puro e bono.

I Tartufani ſopradicto e cō tra loro eli fungi e diferētia tuti li fungi ſon tartufani e non p̄ lo contrario ſon de dificile digeſtio ne ꝛ inducono difficultade dela vri na gnāno groſſo ꝛ melanconico nu trimento e da queli ſe tieme la para liſia appopleſia ꝛ venenoſi accidēti como dele fungi e dito. li tartufani non hano ſapore e de queli melioꝛi ſon li bianchi in li quali non e ma ſo odore e propriamēte ſe con il ſale e ſpecie ſon conditi ele da notare q̄ li che in queſte parte ſe chiamano tartufani non ſon da metere in lo ca pitulo difungi ne in q̄ſto perche li antichi ꝛi q̄lli fano diuerſo capitu lo nel quale molti medici ſe ingana no Dicono li auctoꝛi che ſe trouão alcune generatiōe de tartufani adu nati e vernicoſi in grādeza de teſti culo auēdo verute p̄funde che naſ cēo in aremoſa terra como naſcono tartufano e fungo cō e de aſſay ſua ue ſapore ꝛ declinante a dolceza ꝛ quando ſe fa compatione deli fungi a tartufani may non ſe inteſo da ni uſo che fazano alcuno nocumento como li fūgi e li tartufani li banno minoꝛe frigiditade deli altri tartufa ni e fūgi ne ſono uacui de humidi tade ertrādo con la ſiccitade de la ſoa ſubſtātia ventoſitade e chel ſia vero q̄ volēo compbendere la ſua p̄fecta decoctione ſoto de la cinere manda ſoza vno ſon con ventoſita de p̄ la qual coſa incita coito ꝛ acre ſce la ſoa materia ꝛ e de q̄ſto tartu fulo inteſe galiēo che li tartofani nō ſon generatiui de mali bōni che q̄ ſto ſe po credere p̄ lo ſuo odoꝛe aro matico e dolceza ōl ſapoꝛe e ſpecial mēte q̄ incomēzano doūtano ne gri. li tartofani naſcēo circa mezo la autūno e ſon in prima biāchi dētro poi circa el verno comenzano diuē tare negri e q̄ ſon duna p̄fecta ne greza de dentro circa la primauera ſe putrefano e conuertiſcono in ver mi. molti bāno dito q̄ſta generatiōe de tartofani eſſere calide impo che la neue ſopra de eſſi ſe delēgua e li q̄ſa e puoco dura ne ap̄ſſo a q̄ſti tar tofani naſeno berbeꝛe p̄ la calidita de ſoa incitāo coito. el e po vero cō tuti li tartofani e ſoa gnratione ſon de freda cōpletiōe. ma q̄ſta genera tiōe pche ha odoꝛe aromatico e dol ce ſapoꝛe pare che declini manco a frigiditade ꝛ apꝛoximarſi piu a tem pamento la neue ſopra li tartofani facilmente ſe liq̄ſa pche da q̄li e da la terra graſſa che lie circonſtāte cō tinuamēte ſe elleuano uapoꝛi būidi dal caldo putredinale p̄ la qual co ſa cerca generatiōne de moſche ha bitano voluntierꝛ ſopra li tartofani

le herbe ñ nascẽo cerca ali tortosãi
pche siãdo generati p putrefactione
dala grasẽza ỏla terra e ỏ q̃la me
desma grasẽza se nutriscono e cre
scono ỏ laq̃le le herbe se dourianо
generare e nutrire pcỏ pare cỏ ici
tano el coito ñ e p caỏe de calidita
de.ma p la vẽtositaỏ e p la materia
de la spma cỏ se gnã p la grasẽza
di tartosãi vnaltra generatõe di tar
tosãi nascẽo simili a q̃sti i le piãure
r i li prati e comẽzano a nascere cir
ca al mezo ỏla prìauera e durano
semp biãche dẽtro ma ñ bão odore
arõatico ne sapore dolce se trouão
solo al tpo del caldo.e q̃sti ñ sỏ odo
riferi ne saporosi se nỏ al tpo fredo
cioe dalo autũno p fino al pricipio
dela primauera. tondo tortora testi
culo i capitulo ỏla carne.

Se son cõcordi tuti li aucto
v ri le vue ele fiche bẽ mature
essere meliori ỏ tuti altri fru
cti e ppriamte ñ nocibili la vua ma
tura gnã laudabile sangue e ppria
mte se stara colta almãco doi di inã
zi pche mãzãdose la vua subito qñ
e colta e iflatiua r gnã pezori e piu
crudi bũori sela vua se padisse ben
ingrassa la scorza de la vua e fre
dae secba e de difficile digestione
e li soi azini simelmente: ma la
polpa facilmente se padisse. E se
li azini se ingiotiscono integri e so
no del corpo senza fare nocumen
to impero li azini non sono da ma
sticare con li denti per che se mes
chiarano con la polpa donde faria
pezore nutrimẽto e cbi piu vue mã
za primamente li soi corpi son pur
gati da superflui humori e poi in
grasseno dela qual cossa li ortulani
dicono il vero che i vna cosa quasi
trouano che piu li ingrasseno cỏ al
tẽpo di fichi e dele vue qualle man
zão assai ñ dimẽo la grasseza facta
p vue e fichi tosto se risolue per che
generão carne infiata e molle.

La passa ba cõfortmitade cõ
u le vue che se sano secbare p
cỏ cõe varietade ne le vue i
dolceza i austeritade i pticitaỏ cos
si e nele vue passe la vua passa piu
dolce sono ỏ piu dolce vue el auste
re ỏle austere e q̃lle cỏ sono piu dol
ce ỏclinão acaliditate secõdo mazo
re o minor dolceza e cõo alcũe vue
bãno azini r alcũe ñ cossi sono simel
mẽte le passe ỏde qñ e comãdato
riceuer vue passe enucleate nui pos
semo intẽdere vue passe senza azini
o che da loro sião enucleate e caza
te fora nỏ e nele vue passe grãde di
serẽtia o che sia ỏ vue grãde o pico
le e q̃lle sono miglior e dolce e gras
se cỏ bãno la scorza sutile zouão as
sai e son conforme al fidego e remo
ueno le soe opilatiõe e confortão la
digestiõe del sangue e curando p le
soe vertude el fluro epatico cõfortã
do el fidego e la milza apre le vie ỏ
le rene e de laueticba confortando
le rene e la veticba e piu nutrisse la
vua passa cỏ la vua fresca r e ỏ me
liore nutrimẽto cõferisce al pulmõe
r ala tosse r ala difficultade del ane
lito tẽgono il vẽtre bũido nõdimẽo
ben che tute le vue passe siano ami
che al stomaco r al fidego le austere
cõfortano piu el stomaco che le dol

e è sono piu stiptice e mãcho inbũi
discono el ventre e quando intende
no nutrire aprize la opillatiõe e mo
lificare el ventre e confortare el fide
go e giouar al pecto douemo piglia
re pasule enucleate grasse e se in
tendeno stipticare sono da man
giare propriamente passule austere
perfecte e masticarle con li azini nõ
dimancho le vue pigliano varieta
de per la diuersitade de le regione
cossi le passude diuersamente segue
no le matre vue la diuersitade õl vi
no per la varietade õ le regione de
mostra la diuersitade dele vue.

Jno como disse il ꝓsiliatof e
v sico exꝑso le vue õle vite del
ãle nissuno liquore e la bũa
na natura piu accomodato e mai ne
p arte ne p natura se puote trouare
alcũa cossa che ĩ bõtade ⁊ cõformi
de potesse suplire la vice del vio chi
volesse extollere o ardisse a descriue
re le acumulate virtude del vino de
le ãle e dali auctori exaltato pareria
forsi dali ignoranti piu tosto amico
del vino che intendẽte. ma basta nar
rare alcune cose dele soe milioze vir
tude non e cibo ne poto meliore del
vino moderatamẽte beuto. ⁊ imode
rato niuno pezore. el e õ molto lau
dabile e sumle nutrimento como de
sopra in le generale regule se dicena
niuna cosa e de assimiliarsi al vino
che tanto ꝑsto subuẽga ali defecti de
la natura oõde apsso õli saracẽi do
ue luso del vino e ꝓhibito solamẽte
e cõcesso chel se ne possa beuere in
lo sincopi e defecto dela natura per
che subito refrescha la virtude e ge
nera noui spiriti e nutrimẽto che to
sto p la soa ꝓprietade se cacia al co
re. ne se ritroua cibo o beuãda cõ sia
de piu naturale caloze e piu cõforta
tiuo como il vino pcõ il suo caloze e
simile al caloze naturale p lo ꝓssimo
familiare cõ la cõ la natura bũana
sele moderato: ma sia tolto ãlo che
bisogna el rẽde sanitade al corpo e
la cõserua cõforta le virtude digesti
ue del fidego e del stõaco apndo le
itrate ⁊ orificii dele vene fa penetra
re el nutrimẽto p tuto il corpo gene
ra el sangue chiaro e ãlo che troua
torbido clarifica ap le opilatõe del fi
dego. e õ la nilza e mũdifica le rene
e la vesicha e scaza dal core le tene
brositade e fumositade e tristicia che
se generão dal core sortificando tute
le virtude e mebri del corpo e nõ tã
to del corpo ma le forze delaia dalo
moderato vso del vio. tuti li agucia
da solercia el moderato vso del vio
agucia la alegreza delo igenio e lau
dacia. scaza la tristitia fa ꝓlumẽ co
se grãde e laboriose cõ raõe. isopra
õ cio el vio beuto cõ õbita ꝓpozõe
e cõforme ad ogni etaõ ad ogni tpo
ad ogni regõe ad ogni cõplexiõe ali
puti e da dare pocho e bñ adaqua
to pche darlo puro seria vno adiun
gẽ foco al fuoco. ali gioueni in ma
zor quantitate e mãco daãto perche
per la forteza di loro cerebri ⁊ altri
mẽbri possono sufferire melio e vio
e piu facilmente defendersi dal no-
cumento del vino. ali vechi el vino
gioua perch e lacte di vechi: ma for
se p li debili cerebri deli vechi non
si possono cosi facilmente defen-

dere dal nocumẽto ỏl vĩo ali vechĩ e da dare tanto vino che ſi poſſono tollerare ĩ regiõe freda biſogna piu vino in la calda poco e bene adaqua to.ſimelmẽte nelo verno p riſpecto de la eſtade.ma p extinctõe deli calo ri e ſeti per la eſtade o calor biſogna piu vino in la regiõe calda che in la freda ⁊ ĩ la eſtade piu che in lo iuer no e ꝓceduto a beuere.ma daqto cõ piu aqua ali boĩ che hão calida e ſe cha complexiõe q̃le dicemo colerica conferiſce el vino pcõ ſenza la cole ra che e humore calido e ſecho pro uocãdo la vrina p le rene e p la ve ſicha.ancora cõferiſce el vĩo ala fre da ⁊ hũida cõplexione cõ ſe chiama flegmatica taglia li viſcoſi humori e limatura ⁊ reſolue p la ſoa calidita te gioua ancora il vino ala freda ⁊ hũida cõplexõe chiamata malẽconi ca pche fa iozzer li hũori melẽconi ci e ſali legieri alerito remouẽdo la caligie e ſuo nocumẽto p la ſoa vir tude inſopra cio el vino cõferiſce ali calidi ⁊ hũidi q̃li dicemo ſanguinei pche genera il ſangue optimo ⁊ cla ro e como e dito di ſopra clarifica q̃l lo chel troua torbido p varie coſe.ã cora el vino ſe troua diuerſificarſe o vero dala regione doue ſe produce o vero p diuerſe ſpecie de vini dele vue dele q̃le ſe exprime o p odore o p colore o potẽtia o debilitade o no uo o vechio o decoctione ⁊ artificio Hoy vedemo per experientia alcune maynere de vite ⁊ alcune regione produre piu laudabili vini vna che vnaltra ỏla qual coſa biſogna e cre da ali lauoratori ergo el vino dolce e groſſo e calido in ſecõdo e ſecho ĩ primo ꝓtinente vna hũiditade ethe rogenea nõ e tanto laudabile quãto li altri vini pche genera groſſo nutri mẽto inturbida el ſangue ne aſmor cia la ſete.ãci alcuna volta laugmẽ ta pche legieramẽte meſchio cõ altri humori ſe putrefa e ſe conuerte ĩ hu mori colerici.e lo vĩo dolce a forza de nocere a tuti li membri ⁊ al pecto pulmone niente.le opilatione deli quali apre el ſuo molto vſo genera idropeſia . impero q̃lli che ſon pre parati ad idropeſia ſe deno guarda re da luſo ỏl vino dolce e groſſo.el vino acerbo quale p la mazore pár te ſe produce ĩ regione montuoſe e niuoſe da molti auctori e chiama to fredo ſtringe il pecto e mordifica il ſtomaco ⁊ ĩduce effecti accetoſi.el vino adonca che mezo tra il dolce e lo acerbo ⁊ obtene ſapore mezano ſe troua molto laudabile dali aucto ri e propriamente ſel ſia odorifero ⁊ aromatico e che non abia acuto ne graue o extraneo odore deli colori del vino biſogna inueſticare la expe rientia ỏli lochi p cõ in alcuni lochi li vini biãchi ſon melĩori deli negri ⁊ in alcuni altri li negri ſono melio ri ỏli bianchi ma comunamẽte e da li auctori che parlano deli vini dico no che li vini che hanno colore au reo ſubrubei ⁊ ſubalbidi e che ano mezo colore ſono iudicati melĩori vini potentiſſimi e fumoſi ſcaldano el corpo e la teſta tropo ĩpero il ſuo continuo vſo e cattiuo vini debili aquoſi e picininí ſon de pocho nu trimento melĩori ſon adonca quel

li che tẽgono il mezo tra li vechii el li noui li vini se variano molto i la sua natura la recẽtia del vino dura vno ãno e piu secõdo la grãde o pi cola potẽtia del vino: el vino potẽte tardo inuecchia elo debile & adaqua o pẽsto e la vecchieza del vio comẽza nel quarto ãno q̃llo adõca che per rasone dela soa etade e grãdemẽte laudato dali auctori e lo vino dala fine del primo anno p fino al primo del quarto el vino nouo & marime q̃llo che e ppiquo ala exp̃ssiõe e cali do in primo & opilatiuo del fidego putrefactiuo & e bulitiuo de humori vẽtoso & inflatiuo el vino ãtiquo da quatro anni in sue calido e secho in terzo e quanto el vino e piu potẽte tãto e piu caldo e secho adõca se cõ clude da le p̃dicte cosse che lo vino e piu laudabile cõ e odorifero & ar matico e che nõ e aduslo in decoc tione ne artificiato ma che obtenga el mezo tra el dolce e lo acerbo e tra il biãco e lo negro e tra il potente e laquoso e tra il nouo elo vechio so pra cio el vino artificiato acq̃sta di uerla natura pche ama la decoctio ne secõdo le diuerse soe specie & im po q̃llo del quale el mosto e cocto el diuẽta piu vinoso piu potente e piu fumoso p. cõ le pte vtose son admir te cõ le terree grosse nel mosto e sẽ pre in la decoctiõe le par e piu grof se rimangano e le pte aq̃e p rispec to dele vinose admirte con le terre sire sono piu sutile e se resolueno p tale decoctiõe & impo il vino cocto p cõ le admirto p le pte aq̃e piu tar do e putrefa e se p̃serua piu lõgo tẽ po el vtoso adõcha rimão e lo aquo so p virtude del focho e vapori per virtute di fumi de che saria el cõtra rio se el vino che de purato i la bo te se coceste pfectamẽte como apare laqua de vite a presso ali distilanti doue le vino se possente parte õl vi no se elevão p li fumi & in aque ar dẽte q̃le aqua de vite o aia õ vino chiamão se cõuẽtẽo le pte aq̃e sẽza sapore como sta laq̃ nel fũdo dellã bico dela distillatiõe pche le pte vi no se seq̃strate dale focale terreste residẽte i el fũdo õle bote se rẽdeno piu sutile dale aq̃e q̃llo cõ e piu su tile piu tosto se resolue dal foco adõ ca dala õcoctiõe õ ãtiquo e depura to vino el se resolue il vtoso e rema ne lo aq̃o õ cõ pare il contrario õl mosto. singulare p̃prietade a el vio che extra he la vtude de tute le cosse meschie p̃ lui o cocte i q̃lle. dõde al cũi õli ãtichi medici curauão tute le ifirmitade cõ el vio q̃ tẽpo dele vẽ demie p̃parauẽo diuersi bottigelli õ mosto p õcoctiõe de i medecie so le varie exigẽtie dele ifirmitade e cosi reseruauẽo li vini deli sirupi e dele medicine che aueuão vertude q̃l re chiedeua ciascuna ifirmitade nõ di mẽo se alcũo volesse beuere vio ne lo verno õl p̃te ãno p doi modi se po meliorar di q̃lli li p̃cipi ancora volũtiera vsão sião colte le vue ben mature e poi siano p tri di lassate al sole p fin a tanto cõ impassisseno al quanto e dapoi sia seq̃strata la vua dali raspi e siano butati via li raspi ela quantita di grani dele vue sia tanta chel se ne empia mezo va

seleto e de sopra sia iposto de bono mosto p fin chel sia tuto piẽo di fac to vino tosto se clarifica e ben chel sia nouo nõ e opilatiuo del fidego ne vẽtoso ne inflatiuo de humori. e q̃sta beuãda e cõcessa ali principi ꝛ a q̃li che delicatamẽte viueno dali medici laltro modo e che se toglia tre pte di mosto ꝛ vnapte daq̃ esia meschiato e boglia p fin ala resolu tiõe dela quarta pte e sia reposto tal vino se chiama lauato e bẽ chel sia nouo. si dimẽo ba pduto le malicie del vino elle bẽa credere a q̃lli ch̃ son vsi de tali exercitio. lo imodera to e supfluo vso del vino e pessima a lasa ꝛ al corpo ꝛ a li costũi. lhomo fa effeminire ingrossa lo discorso ꝛ inzegnio fa guardare le cose ifime ꝛ auere in schiuio le grãde. ne ãco ra e de tanta virtu lo moderato vso del vino quãto e de piu malitia lo imoderato vso. el cerebro ele soe ỹ tude debilita genera tremore perali sia ꝛ apoplesia e spasimo. ne lo vio induce q̃ste male passione pcasone de la soa qualita pche q̃ste malicie son frede elo vino calido maconio dise aristotile nela terza ptica di soi problemi. el vino per q̃la rasone p la quale e calido resisteria a queste infirmitade e giouaria. ma per acci dente el glinoce e sale venire pche el vino e penetratiuo e fa li humo ri uiscosi e crudi e penetrare ali ner ui e membri longinqui che p si son impenetrabili e cossi induce tale fre de infirmitade. vltra de cio el vino beuto in molta quãtita nõ si padise in lo stomacho e per la soa amicitia

e cõformitade q̃le ha cõ la humãna nã e tirate idigesto dali mẽbri doue p la soa indigestõe douẽta aceto elo aceto e inimico ali nerui ꝛ iductiuo dele infirmitade frigide ácora lo im moderato beuere del vino induce ebrietaõ e la frequẽte ebrietade aba te tuti li sentimenti e debilita tuti li membri la ebrietade ha molte caso ne. sechi sono de debile cerebro piu tosto se in ebriano per che il cerebro non e possente aresistere ali vapori vinosi ꝛ al suo nocumento ꝛ po tali dal beuere del vino puro o senza molta mixtura ỏ aqua se dẽo guar dare e q̃lli che sono vsati mancho de vino piu tosto incorrẽo in ebrieta de li beuedori e tauernari se iebria no cõ piu difficulta p che il loro cere bro p cõsuetudine ha acq̃stato vna certa resistẽtia al vino p la quale re siste al suo nocum̃to li famelici e q̃l li che vsano pocho cibo piu tosto se iebriano pche lo ascensiuo del vino al capo iduce piu tosto ebrietade nõ auẽdo q̃si impedimento alcũo de ci bo alcuno lo vino cocto fumoso e potente piu tosto inebria ꝛ alcũe cos se admixte con el vino piu presto ꝛ mazore ebrietade induce como vi nee infuse in vino legno aloe le gie ramẽte e senza nocumento induco no dolce somno cõ ebrietade e q̃lla cossa ch̃ induce forte e brietade e de adaq̃re el vino cõ laq̃ ỏla ỏcoctiõe del olio e piu forte e p laq̃ ỏla ỏcoc tiõe ỏl iusquiamo o ỷo de mãdrago ra lo pio ancora e fortissimo e cosse simile ꝛ alcune confectione sono cõ posto a d induere ebrietade q̃le oel

criuere q̃ nõ bisogna e lo vino ada q̃to cũ pocha aq̃ fa piu tosto inebria re chel vino puro como seria a me tere parte octo de vino ⁊ vna de aq̃ p che pocha aq̃ fa el vino piu tosto penetrare ma lo remedio dela ebrie tade e dela crapula e il somno lon go o vero subito vomito la beuãda de le accetositade del cetro o vero la potiõe del vino di cottogni o ve ro pigliare coriandro secho trito cõ altrotãto zucharo biancho in quan titade de duy cugiari e dapoy beue ri el vino di cotogni e beuere aqua freda con aceto abate la ebrietade e la potiõe de lolio puro remoue lae brietade e similmẽte il manzare de le caule come narra aristotile in li soi pblemi odorare la cãphora o sã dali o da psi o meschii cõ aq̃ rosata aleuiãlo la crapula ⁊ ebrietade e ma zare dele fette del pãe i agresto o in aceto ifuse giova e molte altre cõfec tiõe hãno cõposte li antichi a remo uere la crapula e la ebrietade le q̃le saria superfluo scriuerle qui vbera venter in capitulo de carne.

Zcharo e dito mele ỏ cana
3 inanti chel sia de purato el le solutiuo ⁊ absterssiuo. ma el zucharo depurato e calido ⁊ hu mido in primo genera bono nutri mento apre el pecto ⁊ leniſſe la soa asperitade giova al stomaco. ma alí stomachi colerici facilmente se con uerte a colera. lo vso del zucharo apreso ali sani ⁊ inconfectione ⁊ ta le virtude acquista quale hanno le cose con il zucharo confecto zẽzeue ro in capitulo dele specie.

E passione relaia ben cỏ se
1 deseruão in q̃sto vltimo cõ pendio. nõ dimẽo pche sono molto iportãte cõ vna diligẽtissima solicitudine ne douemo preseruare dale soe passione pche se troua che molte psole p vno timore o ira o p vna grãde alegreza son morte. adõ ca cõciosiacosa che la morte sia vna dele piu terribile e spauentose cosa che sia al mondo facilmẽte p simile passione delaia poteriano aduenire ⁊ occorrere varie ⁊ diuerse infirmi tade. ⁊ ancora per molte rasone ⁊ er perientie deli antichi se troua che molti son stati curati da simili mor bi procedẽti da alegreza ira ⁊ timo re ⁊ de altri simili accidenti. impero cỏ laia nostra a certi cordiali spiriti per suo instrumento ad exequire le soe operatione son adonca li spiriti vna guida vno conducimẽto e vehi culo dele virtu de lania per tuto il corpo e secondo li diuersi mouimẽti deli spiriti o che siano o procedano dal core ali membri extrinseci ⁊ dali extrinseci membri diuerse qualitade se impẽmeno e vano al core in calo re ⁊ frigore. ⁊ in vno extremo timo re ⁊ extrema tristitia se refredano. e cosi per vna extrema alegreza e di stemperata ira e furore se rescalda no ⁊ per queste tale casone le passio ne de lanima essendo tẽperate pos sono cõseruare la sanita. ele passio ne distemperate le possano induce re o vero curare li morbi. e tra le al tre passiõe che son da schiuare e da fugire per conseruarsi in sanitade son queste cioe amore alegreza desi

derio speranza cõ passione audacia odio tristitia aboiatione desperatio ne timore ira furore tedio inuidia ze losia ꝛ simili accidenti di quali non intẽdo dire al psẽte quali ornano o vituperão laia. ma solo intẽdo dire q̃le cose che se aspectano a q̃le parte de philosofia che tracta di costumi. la q̃le se amaistra ꝛ insegnão li philosophi non pche sapiamo. ma per che douẽtiamo bõi:e solamẽte mia intentiõne e de narrare quelle cosse che bãno aripportare ꝛ indure el giouamẽto'e conseruatione dela sanitade e primamẽte galieno de la cõseruatiõe dela sanitade dice cõ li costumi boni de laio se corrũpeno dala mala ꝓsuetudine i mãzare e beuere ꝛ in li studii viciosi sguardare ispectione ꝛ audito e bisogna che quello medico che vole conseruare la sanitade se adapti astudiare che li boni costumi del animo non si corrumpano non como filosofo acio facia lomo virtuoso ma di attendere con diligentia che facilmente non si diuẽga in infirmita del corpo siãdo maxime il furore la ira el pianto e la tristicia e solicitudine indesinente piu che si conuẽga casone e principio de molte febre e de altre infirmitade assai e dice galieno che li mali costumi ꝛ cõsuetudine non possono habitare cõ la bona sanitade la alegreza se ella sia subita e grande alcũa volta amaza o vero induce angõia o tramortimento o pacia o altre male condictione como per exẽpio se dimostra de q̃li tri fratelli q̃li auendo piu volte combatuto e decertato ꝓsingulare virtu ꝛ aiositade alludo de olimpiade e reportando lauicto ria cõ triũpho e remetẽdo secõdo la cõsuetudine dela patria la corona sopra il capo del padre incõtinẽte p la grãdissima alegreza de la dicta victoria el padre inanti ali pedi de li dicti soi fioli casco morto vnaltra nobile matrona romana per la ĩmoderata ꝛ iopinata leticia che aueua ꝓso duno suo figliolo quale auẽdo inteso lui essere stato morto nela rotta data a romãi apsso a cãna ꝛ auẽdo gia celebraie le erequie credendo fuse morte e poi ritrouarsi a casa ꝛ inopinatamente essere abraciata dal filiolo subito ali soi piedi casco morta vnde si po dire che quello nõ pote opare el dolore opo la smisurata alegreza il p che pueritade de filosofica se conclude e tene che laia sia principio e casone efficiẽte õ tute le nr̃e opatiõne e che lo spirito e naturale calore son instrumento a laia obediẽte in le soe opatione cõ ciosia cosa che subito che lobiecto dela grãde ꝛ itẽperata leticia se apsenta lo spirito e calore nãle veloce mẽte se difũde e sporge ali mẽbri exteriori i poueriti õ spiriti e õ calore ꝛ alcũa volta e tãto subita ꝛ iordinata la resolutione e sporgimẽto õli spiriti vitali chel core che e fontana õla nr̃a vita rimane senza spiriti e sopraviene vna subitanea ꝛ inopinata morte ma non acadete mai che alcuno forte homo e prudente a tal morte sia peruenuto. ꝛ sapendo ꝛ inten

dēdo el ſauio e prudēte che q̄ſta no
ſtra q̄ie apꝛellão vita eēre vna mor
te e q̄ſto mōdo turbulente e tenebro
ſo lamberitho eſſere pieno ō pericu
loſi laci e de auenenate loſenge me
tera il freno alo ꝓperio intellectuo
dele paſſione e di ſpiriti acio che pī
tato che ſia ciaſcuno obiecto ōla im
moderata letitia li ſpiriti ſiano moſ
ſi da temperati mouimeti. ⁊ alcuna
volta deuiene vna alegreza non ſu
bita ma ꝓtinua ⁊ inordinata ⁊ aloza
ſeguita vna reſolutōe continua ⁊ di
latatiōe apoco apoco de li ſpiriti ale
coſſe exteriore donde la virtude apo
co apoco ſe vene debilitādo e ſegui
ta la morte non ſubiti o vero varii
accidenti ſuccedeno ꝓ diuerſe diſpo
ſitione del corpo ōl patire la triſtitia
o vero doloꝛ ō laīo e cōtraria la ale
greza e da eſſa alcuna volta ne ad
uiene vna morte ſubitanea o apoco
apoco ſe extingue pītādo lobiecto o
vero nouella de la q̄le continga lo
ſpirito e natural caloze triſtarſi dali
membri extrīſeci ꝓcorreno al core ⁊
ali mbri itrinſeci abādonādo li fredi
membri exteriori ꝓpoueriti ⁊ abando
nati dal caloze naturale. ⁊ e alcuna
volta tanto ſmeſurata la triſteza cō
inordīatamēte li ſpiriti recorreno tu
bito al core e cōſiderato che il core e
picolo receptaculo ꝓ riſpecto al a mol
titudie di ſpiriti ſubito ſon ſuffocati
dali quali ſuccede vna ſubita extin
ctione dela noſtra vita che eſſendo
la triſteza inordinata e non ſolamē
te grande ⁊ intenſa ſuccede alcuna
volta vna remeſſa e continua ſuffo
catione de la vita noſtra apocho a
pocho. adōcha ꝓ la cōſeruatōe dela
nr̄a vita grādemīte ſe couēo ſforzare
de attēdere ale tēpate alegreza e ſo
laci e de viuere alegramēte quanto
piu poſſibile ce ſia. ⁊ certamīte la tēpa
ta letitia diſunde e māda li ſpiriti e
caloze naturale ali mēbri exteriori e
fa il ſāgue piu purato e chiaroꝛagu
za līgegno e fa lo itellecto piu exper
to e ſolicito e viuace coloꝛ e piaceuo
le aſpecto induce ⁊ excita le virtude
de tuto il nr̄o corpo ⁊ in le ſue opera
tiōe apegia mazore agilitade ſugien
do non di meno ciaſcūa triſtitia q̄n
to chela facultade ſe extende cō cer
tamente mai ſi medeſima non ripoꝛ
ta alcuna vtilitade al corpo noſtro.
āci vltra le coſſe circa cio di ſopradi
cte fa lo intellecto errante ⁊ groſſo. ⁊
genera turbulento ſangue coloze pa
lido ⁊ horribile aſpecto. ⁊ tute le vir
tu induce ī recreſcenole pigritia pur
alcunauolta ꝓ accidente pero preſta
vtilitade aquietando ⁊ ſmorciādo el
ſāgiozo cō procede da repletōe p cō
i la triſtitia o in el doloze de laīo ſe
vigoza el caloze nāle p la retractiōe
⁊ vniōe di ſpiriti ali mēbri itrīſechi e
conſuma q̄lle ſupfluitade nel ſtoma
co che inducenano el ſangiozo e doa
queſto viene cō coloꝛo cō ſe triſtano
o vero hāno cōpaſſione ad altri o ſe
ricordano de alcuna coſſa triſta o
vero che ſiāo molto intēti ali pēſieri
donde il caloze ſe vniſca dedentro
may non auerano ſangiozo como
nel capitulo del timoze narraro qui
deſoto e ſe per auentura accadeſſe
che per vna fallace ⁊ impellente foꝛ
tuna che noue coſſe tediole e rincre

e rincrescevole te irraffeno nel aio o veramẽte che se p̃sentassero p alcũo mõ obiecti tristabili bisogna sforzar si quãto se po p conservatione de la sanitade e con forte e virile aio pre servarsi dala ipressiõe tristabile acio che non si plãtono ap̃sso alamente o vero con la cõservatiõe deli amici e benivoli cõ li q̃li cõcãdo li soi subie ti e cõdolẽdose iſieme prudẽtemẽte aleviano el pecto o vero volte che serano molti cõ p vno grãde deside rio õ repatriare o p grãde amore cõ portarano & averano versũ li figlioli o amici o p grande dilectione e smi surata de alcune altre cosse douẽta no mezo pacci & infermici ma le spe cie de la paccia sono varie & infinite lodio e cõtrario alamore e õ quello p dire i summa p lo cõcorso delo ca lore itrinseco q̃si ogni cativo accidẽ te seguita, como sõ narrate di sopra le cosse i capitulo õ tristicia ma õ lo dio certamente ogniuno se die guar dare con diligente studio como diso pra edicto õla tristicia li vicii domẽo solamẽte avere in odio donde segui ta lamore dela virtu e per consequẽ te la naturale letticia quale se dice ua essere tanto vtile a la sanitade al temperato e debito amore dele cosse nuy se douemo sforzare quanto ne sia possibile p che lamore e pricipio de molte bone virtu õ laio e de ciaſ cuna letticia el quale presta grande adiutorio ala conservatione dela sa nitade per che primamente amamo le cosse quale credemo siano bono e poy seguita il desiderio de quelle e la solicitudine de averle e finalmen te nel vso de quelle mediante lamo re succeõ la delectatiõe e cosi eq̃lmẽ te la cossa cõ credẽo essere mala ave mo in odio da poi da quello succe de labominatione e finalmente se la cossa viene i odio seguita la tristicia e lo dolore delanimo vnde p le pre dicte cosse sera manifesto che secõdo il debito e moderato amore se dia proportionare el desiderio dela cos sa & secondo lo imoderato odio che tu hay dela cossa che ti noce die es sere labominatiõe de q̃lla delo im moderato adonca desiderio & imo derata abominatione quale al desi derio e cõtraria e da guardarse per che da q̃lle seguitono molti accidẽ ti mali simili a q̃lli che dela triſti cia seguivano p vno smisurato desi derio sel cessa lo avere dela cossa õ siderata seguita vna grande triſte za quale se dice grandemente cõtra ria ala sanitade e per lo simile ad ꝛ uiene per lastemperata abominatio ne se laccade succedere lo euẽto de la cossa eposa ancora vtile cossa e p cõservatiõe de la sanitade a riguar darsi dala imoderata speräza & äco ra despatiõe la speräza adõcha dri za el suo obiecto circa le cosse dauẽi re ardue bõe e possibile p che la spe räza deli mali da vẽire, nõ si appel la speräza ma tiore adõca certamẽte el pẽsiero ela fantasia õlomo disce to e prudẽte non se die drizare mai a cosse impossibile ne etiam aquelle cose che nõ posano aduenire so el iudicio dela rasone ne a simile fic tõe ne ymagiatiõe õlaio pche olta cõ retrão lomo dali ꝓpii comodi e

da li bõi pẽſieri ſpendiſcono la ſani
ta del corpo cõcioſiacoſa che reducẽ
do lomo in ſi la raſone el cognoſe
poi la coſa ſpata ĩpoſſibile e raſ vol
te aduenire dõde ſeguita poi el do
lore de laſo e la triſteza e tãto q̃nto
ſu la p̃meditatiõe affiſa ⁊ grãda cir
ca la coſa ſpata. ne ãcora da q̃li be
ni da venire li q̃li ſe dẽno ſpare cõ
drito e raſonenole iudicio e da deſ
perarſi pche cõ la deſperatiõe p q̃l
che altro ſolazo e piacere ſecõdo la
expediẽte materia retrabino laſo õl
patiente o vero penſando li gioch i
õla fortuna nõ eſſere noui. anci piu
toſto aduiene ali bõi illuſtri e ma
gni e che ha niſſuna etade nõ pdõa
e cõ niſſuna coſſa e noua cõparãdo
ſi a q̃lli che ſon ĩ mazore miſeria ⁊
amaritudine deſi e cõſiderare q̃llo
tuto che abiamo labiamo meritam̃
te da dio e õ tute le coſſe rẽdere gia
a dio ⁊ eſſere patiente ⁊ vna de le
miliore coſſe e piu laudabile cõ ſia
ad aleuiare ogni dolore e che la ra
ſone vincha il ſentimẽto e certamen
te o vero colui ſera pacio o vero ſe
ra vno dio che non incorra in triſte
za p̃ſentandogli ſe il triſtabile obiec
to ma lomo prudentemente ⁊ incon
tinente ſcaza da ſi ogni turbulentia
de aĩo. ⁊ concioſiacoſſa che del tp̃o
labile e tranſitorio non ſi poſſa aue
re ſe non vno momento impceptibi
le ogni triſticia de aĩo o che la ſera
del paſſato ó de la aduenire ſel ſera
del paſſato pacia coſa e de triſtarſi
de coſa paſſata ⁊ irrecuperabile per
che la raſone te inſegna e prohibiſ
ſe a lomo ſauio õ exeq̃re e p̃ſideraſ
q̃le coſe che poſſono nocere e giova
re nõ mai de laduenire del quale
accade triſticia o cõbl ſera neceſſario
o cõtingente. e certam̃e ſe triſtano
de q̃lo indarno che e poſſibile altra
mẽte a venire. e ſela ſera cõtingẽte
o fortuita coſi ancora cõtingentem̃
te e fortuitam̃te potra eſſere il cõtra
rio de q̃lo ſe triſta che poſſa accade
re. e ſe nui vedẽo certam̃te triſtarſi
dele coſe ⁊ obiecti futuri cõſiderato
che la nr̃a vita e ĩcerta accadera cõ
alcũa volta ſe cõtriſtarẽo alcũa vol
ta dele coſe che non ſerano al tp̃o
nr̃o. ma al tp̃o daltrui e circa cio lo
mo prodente ſapendo e conſideran
do che li beni che auẽo nõ ſon nr̃i.
ma eſſerſi ſtati p̃ſtati dala fortũa nõ
ſe dolera mai de la loro pditione ⁊
oltra de cio el ſomno e ogni ſolazo
ſo exercitiõ mitigano ogni triſta paſ
ſiõe de aĩo da vno grãdo ⁊ impſſo
⁊ affixo amor cõ ſe mete ad vna coſ
ſa tropo ĩduce paſſiõe po e da guar
darſe p conſeruatione õla ſanitade
e nõ volere mettere affectiõe extrẽa
piu che ſi cõuenga a coſa alcuna p
che incõtinente litra ⁊ ĩſmergeſſi ne
la mẽte vna ſolicitudine ⁊ inquieta
tione meza paza ⁊ vna paſſione me
lenconica ala q̃le ſeguita vno ĩmo
derato fluro e refluro di ſpiriti e de
calore naturale al core donde e va
riato e diuerſificato el polſo e lo fia
do p modo cõ p la obſtuione del fia
dare e del reſpiraſ de laere circa la
oportuna reſpiratione accadẽo ſuſpi
ri e de lo ãbelito o fiato interceptio
ne. e tãto creſce alcuna volta apreſ
ſo a lanimo lo intẽſo e grãde ſeruoꝛ

che lo influxo ꝛ virtude soe se disto
lião e distrahino dale cose digestiue
e dale opatione motiue dõde ne se
guita la magreza del corpo e debili
tade fa impalidire el volto se indu
ce a diuerse infirmitade e febre acu
te. ꝛ ogni mal foza de la dementia
ꝛ obliuione del proprio comodo.
nui vedemo molte volte se acompa
gna la tristeza e lo doloꝛ de lanimo
ꝛ impedisse la conseruatione de la
sanitade. adonca lhomo prudente
bũile e magnanimo cognosce li soy
desiderii e la soa facultade e le for
tune che se in mergono senza mesu
rare mai non pigliare imprese oltra
le soe forze ne mai oriza lanimo elo
pensiero ad alcuna cosa oltra le soe
forze inanze al tempo. e pur ale fia
te e in ganata dala speranza p qual
cõ accidẽte el recorre a q̃li remedie
che de sopra son dicti dela tristitia.
dala immoderata audacia e temera
rio assalimẽto dele cose ardue e dif
ficili dele quale potesse seguire vno
subito e stemperato timore se die lo
mo guardare perche instãdo e com
parẽdo vno tiore grande lo calore
naturale eli spiriti abandonano li
membri extrinseci e recorrẽo al core
como a quella cossa che e vna forte
za e principio dela nr̃a vita donde
seguita la palideza del volto. e nele
parte exteriore ĩtra vno tremore fre
do e lo codega circha la radice di
pelli per la fuga del calore al cẽtro
se inspessão e se constringono li po
ri dõde escono p la qual cossa ne lo
timoꝛ tuti li pelli interiori del corpo
quasi tuti se drizano ꝛ alcuna volto
el timore e si grande ꝛ immoderato
che p lo subito ꝛ inordinato concor
so di spiriti al core chel seguita vna
subitanea sussocatione e morte o ve
ro fa in uecchire el corpo ꝛ induce
molte altre male infirmitade per la
qual cosa vno delli ãtichi auctori nar
ra che al suo tpo vno giouene cercã
do in vno buso de vna alta ꝛ emi
nẽte torre pulli de falcõe ꝛ essendo
da soi compagni mandato giu al di
to forame e ligato con vna corda
accadete per auentura che la corda
se ruppe e cascãdo prima chel fusse
a terra per la grande paura diuen
to tuto canuto e biãcho. molti anco
ra giouani che son incorsi in naufra
gio bꝛeuissimo e p lo stemperato tio
re son inuechiati molti ãcora che sia
do p pocbi di stati retenuti ꝛ ĩcarce
rati e certificati ola morte son el do
pio piu inuechiati molti ancora pa
titici ricorreno ali medici p liberarsi
che p lo timore sono incorsi in pali
sia debiamo adoncha quanto piu
possião fugire le casone del timore
ꝛ ancora el timore. Lomo prudente
primamẽte debia cõsiderare vn po
cho el timore e la casone del timore
ĩanti che piglia ĩpresa ardua ꝛ oltra
le soe forze ꝛ intrãdo ĩ alcũa ĩpresa
lo facia arditamẽte scazando da si
ogni paura e se per auentura acca
dese cossa che sia da temere non e
cossa piu spauroса ala bumana ge
neratione che la morte per che vul
garmente se dice la morte essere de
le vltime cosse la piu terribile ꝛ alo
ra in tal accidente la forteza delaio
e la rasone vincia si medesmo acio

che cõfermo ꝓposito ⁊ audace iudi
cio se aconseglia e se di adimẽdere
la morte nõessere da temere .ne da
desiderare pche inuano se teme q̃lo
che nõ si po schiuare o vero deside
rare q̃llo che p̃stissimo di venire so
to q̃sta ferma ⁊ adamãtina lege nas
ce ciascuno p morire .adonca cũ vi
rile e magnanimo e prudẽte animo
se douẽo sforzare de descazare da
nui el timore perche nel pericolo dela
morte nõ auemo mazore nimico cẽ
el timore .el timore obscura ⁊ ingros
sa lo inzegno elo discorso ⁊ sentimẽ
to dela rasone ele forze õl corpo q̃n
fa bisogno vsarle che spesse volte fa
no schiuare li picoli dela morte fa
anichilare e dissoluere ⁊ extinguere
alcuna volta nõ di manco p accidẽ
te po lo timore e vtile ⁊ p̃sta giova
mẽto allo sangiozo se p repletionne
ꝓcede la casone fie che per la retrac
tiõe di spiriti ali membri itrinseci p
vno tiore picolo se vigora el calore
nãle e p la propria vniõe neli mẽbri
cẽtrali cõciosiacossa che la virtu vni
ta sia piu forte che la dispsa p la vi
gorationne dela q̃le seguita piu p̃sta
ꝓsumptiõe e piu facile resolutiõe õle
materie lordiate ala boca õl stõaco
dõde era causato el sãgiozo. e q̃sta
cautela vsano le dõne che q̃n li loro
puti hão el sãgiozo li metão paura
pche e piu tosto se pta.⁊ p q̃sta via
ãcora butãdo õ laqua fresca nela fa
za de colui che a il sangiozo subito
che nõ sene acorcia sa andare via il
sangiozo. la pson degna de fede
o inteso che hauendo vna pson la
quartana e stãdo tractato in la soa
terra e discorrẽdose la terra ĩ arme
p la grãde paura fu liberato lezese
ãcora de vna altra pson essere da
la q̃rtana liberata p esserli stati po
sti nelo lecto doi serpẽti ascosamẽte
p ordinatiõe de medico.⁊ ãcora da
laspecto e recordatiõe e pensamẽto
spesso deli casi terribili e fortuiti. e
da q̃lli che sõ dolẽti e flagelati e mi
serabili ali q̃li e õ auere cõpassione
nãlmẽte o p iclĩatiõe õ la soa mise
ria se die lomo molto guardare p
cẽ p q̃sti simili mali accidẽti seguẽo
tute q̃le cose circa la cõseruatiõe de
la sanitade che e dito sequire dela
tristeza.e simelmẽte aduiene da q̃le
cose che inducono vergona.e po bi
sogna auere rispecto de abstinersi
da tute q̃le cose de chi se ne po rece
uere vgogna.e simelmẽte e da guar
darsi dala ira quãto sia possibile p
che cõciosiacosa che la ira cõ dice il
philosofo sia vna ebulitione de san
gue circa el core p lo apetito de la
vẽdeta acio chela punitiõe vẽdichi
la iniuria.e de tale e bulitiõe cõ la
rasõe e cottidiãno vso demõstrão so
prauẽgono febre cẽ cõsumẽo le bõe
bũiditade cotinuamẽte e variamẽte ĩ
le dispositiõe õli corpi. e p lo sile se
douẽo sforzare õ ñ incorrer ĩ furia õ
la quale seguẽo q̃sti mali acidẽti cẽ
auẽo dito segre dala ira auẽga dio
cẽ li auctori fazão dria tra el furoꝛ
e la ira ipo cẽl furore e passiõe seza
appetito õ vẽdeta ⁊ alcũi dicono cẽ
le vna tẽperata ira la quale apsso li
philosophi enumerata fra le virtu
mozale e p la soa ebulatiõe e calidi
tade accidẽtale cõforta e õseda el ca

loꝛ naturale adornamẽto o ꝺbllitate ꝛ ıduce giouamẽto ala bõa ſanitade ſimelmẽte vala luidia ſe douẽo guaꝛ dare pche va eſſa ſeguitão accidẽti e male paſſiõe como ãcoꝛa ỏla triſti cia ſeguitão cõcioſiacoſa cõ la ınui dia nõ e altro ſe ñ vne ỏloꝛe e paſ ſiõe ỏ laio ỏlo apparẽte bñ valtrui la zeloſia nõ e altro ſeñ vna paura ꝺe pꝺeꝛ li ꝓpꝛii bẽi cõ molto ſon amari cõ tãta riſcreſce vole ſolicitu ꝺie ỏ anio e moleſtia creſce alcuna volta el ꝛioꝛe de pꝺeꝛ li bẽi amati e coſſi el ꝺoloꝛe e la triſteza qñ non ſi poſſono ꝺefendere guardaꝛ cõ in ꝺuce vno grãꝺiſſimo nocumẽto ala ſanitade pcõ ogni naturale virtuõ ꝺebilita ꝛ ıpediſſe la ꝺigeſtõe e ſani tade ꝛ abate lapetito ꝛ ıduce la ſtꝛi ctura ꝺel pecto e ſnerua ꝛ ıꝺebeliſſe le virtu ỏ laſa e ꝺel coꝛpo ꝛ ıpo va lazeloſia e vale ſoe caſone douẽo goaꝛꝺaꝛ quanto poſſibile ſia e q̃ſte paſſiõe tute ꝺicte qñ auanzano li oꝛ ꝺini e modi como e ꝺicto ſano noci mẽto ala ſanitade ꝺel coito o vero luxo niente ſe comanda ne anche ꝓhibiſſe ſi per riſpecto ꝺela bone ſtade ꝺela regione ſi etiam pecche in q̃ſta vltima e ꝺeteꝛioꝛe etade no ſtra o vero nui meꝺeſmi bauẽo ꝓ uato o vero ꝺa pſone erꝓti tra li o tioſi ſermoni bauemo inteſo che lo ımoꝺerato e ſuperfluo vſo e ꝓpꝛia mente ſubito ꝺa poi el cibo e reple tione ꝺe ſtomaco inferiſce ꝛ ſtipoꝛ ta grandemente nocumẽto e lo mo ꝺerato vſo p el contrario preſta grã ꝺe giouamento ala ſanitade.

FINIS

Libro de conſeruare la perſona in ſanitade facto per meſere Ugo ben zo medico

Er volere conſeruare e ỏſẽ
p ꝺere vno coꝛpo ſano ỏ meza ꝛ cũ menſurata bitudine cõ ꝺiſpoſitione ꝛ actitudine ꝺe ıgraſſaꝛ che non tranſcoꝛra p ꝓceſſo ꝺi tꝑo in ſupebia graſſeza e bñ auere iſoꝛ matõne ꝺe grade parte ꝺele coſe cõ ſano ingraſſare e ꝺe quelle cõ ſano ımagrire e ſano teneꝛe aſſuti li coꝛ pi bũani. vñ facilmente ſe cognoſca qu llo ſe ꝺebia vſare e quello ſe ꝺe bia fugire per conſeguire la pꝛefata ıntentione comenzaremo pꝛima ꝺa le coſſe che ſãno ingraſſaꝛe. Carne ꝺe Caponi. galine. ¶Polaſtri gra ſi. Starne. Anedre Capꝛeti gran ꝺi e graſſi. ¶Poꝛcelli zoueni Faſia ni, Carne roſtite che le po padire. compoſitione. Caſeo freſco e lacte. Caſtroni zoueni e graſſi. ¶Poꝛcel li ſaluazi zoueni chiamati roſolati. Acieleti minuti. Oue ꝺe galina foꝛ bile ꝺe ogni genere facte con oue: Uitello ꝺe lacte.

Juãde che ſano ingraſſare
v farro ꝺe grano o vero ꝺe al beſo cocto e cõꝺito cõ el bzo ꝺo ꝺele pꝛeꝺicte carne o vero ı li ꝺi ferıati conꝺiti con zucbaro o con la cte ꝺe amanꝺole riſo conꝺito al mo ꝺo ſupꝛaꝺicto: onulana ỏ poglia cõ ꝺito al modo ſupꝛaꝺicto. Amiꝺo. Trioli. Amanꝺolate. ¶Panateli Farinata.

Enſagne e tute vinãde ꝺe pa ſta conꝺite con brodi graſſi ỏ ſopꝛaꝺicte carne o vero neli

ne o yo nelí di feriati cõdite al mo
do ꝓdicto broden ō oue facti cō oue
gratonato e viuãde teneze. Crostate
torte de carne e tuti sorteſticii facti o
vero cõditi con sopradicte cose. tar
tare con oue caseo fresco e zucharo
Amandole con el zucharo. ¶Pini.
¶Pistachii. Nizole. Castagne a chi
le po ben padire Mãdole confecte.
Torte ō marzapano. zaonea. Aue
passe. Aue mature. Fiche freſche e
peponi de ogni rasone ¶Dignocate
Morsecathi ꝛ tute confectiõe de zu
charo facto in simile modo.

El beuere che fa ingrassare.

Vino rosso e grosso. Vino
u nouo e vinoso. Vino dolce
ꝛ grosso. Ancora disponе
ad ingrassare li corpi humani lo ae
re humido grosso e nebuloso e stare
ocioso e fugire fatica ꝛ il picolo erez
citio e tardo. ꝛ andare con passi len
ti ꝛ otiosi e bagnarsi in aqua dolce
calida subito dapoi el pasto e dormi
re oltra el douere e dormire in lec
to de piuma e morbido e dormire i
lochi humidi ꝛ in stantie de terreno
dormire el dì e dormire subito da
poi el pasto manzare assay e spesso
e manzare cibi delicatamente appa
recchiati e molti varii cibi ī vna mẽ
sa e mettere molto tempo nel man
zare e crapulare spesso e non sofri
re fame ne bisogno del manzare e
non vsare cosa che abia a mouere
il corpo ne amouere per vrina ne
per sudore e non fare sagina e ne
auere euacuatione de sangue ꝛ vsa
re pocho coito vinere allegro cō ra
sonamenti piacenoli e con persone
delecteuole e piacenole senza sati
gose solicitudine e vestire delicata
mente e mutare spesso le camise e
panni delicati che ano a stare apres
so ala carne.

Tuti cibi de picolo nutrimento e se
cho fanno asmagrire.

Vello che fa ad magrire ꝛ
q el rigimento dela vita de ci
bi: de beuere: de aere: de vi
gilare e dormire: de faticha e ripos
so de euacuarse e de reimpirse e de
li accidenti e passione de animo che
siano contrario al regimento sopra
scripto che fa ingrassare Carne sal
lata. Caseo vechio. Cibi amari. Ci
bi accetosi. Cibi sallati. Lente ꝛ al
tre legume. ¶Pane duro e bischoto
Carne de lepore e simile carne de
grosso e secho nutrimento. Tondi
na e tuti pessi salati. ¶Pane con af
say crusca. Specie calde. Foglie e
fructi humidi de picolo nutrimẽto.
Et continuo vsare dето aceto desica
li corpi humani e fa smagrire.

Vmazio del rigimento dela
f vita che fa smagrire aere se
cho e ventoso e fredo super
chia faticha e continua puocho dor
mire perchel superchio vigilare ex
sicha el corpo humano dormire ad
desasio in lecti duri e dormire vesti
to e dormire da poi grande fatige e
dapoi longa fame nanci se piglia el
cibo mãzare poco e sofrire la fame
ꝛ vsare cose che mouano el corpo e
fatiche da sudori e sanguinarsi spes
so de ogni fluxo de sangue grani pẽ
sieri de animo grande solicitudine.
¶Ranchori e melẽconie de cose irre

cuperabile ꝛ appetito de cose ardue e difficile ad auere con solicitudine de esse e pensieri de graui periculi e simile cose ꝛ vsare tropo coito fan no smagrire.

Capitulo de conseruare vn corpo che non ingrassa tropo.

Per conseruare adonca vno corpo sano che non transcorra in superchia grasseza nõ e bene: anci in sumamento nociuo vsare le p̃dicte cosse e regimẽto de fare smagrire tuti q̃li cibi sono de pi colo nutrimẽto e de mali humori e p grãde parte generatiui de sangue grosso e spiriti foschi grossi e melen conici debilitatiui non mẽo dele viz tu del corpo cõ dele virtu delanimo e simelmente laltro rezimento ogni distemperanza faticha e superchia vigilia debilita la virtu e la super chia fame debilita la virtu ꝛ reꝛpie lo stomaco de mali humori. vsare molto le medicine solutiue fa p̃sto iuechiare le graue passione delaia inducono alcuna volta alcorpo gra ui accidẽti e pessime infirmitade su pchio coito debilita el corpo e la fe mina õbilita la vertu õ lanimo vn de per mantenerse vno corpo sano a nõ transcorrere in supchia grase za cioe son le cose p vsare che man teneno li corpi bũani asuti refrenã do la supbia grasseza e che letificão lo aio e cõforzano le forze del corpo e cõseruãlo in bõa e pfecta sanitade rectificãdo le supchie bũiditaõ o pu refactiõe apte a fare febre bũorale p̃seruãdo da molte e varie passione ꝛ infirmitade õ corpo de aio, ele me lioze ĩ q̃sta materia sõ le ifrascripte

Triacha magna. Sagzonea
Mitridatum. Humorusta
Diacurcuma maioꝛ.
Trifera minoꝛ ꝛ
Dialacca. trifera feruginea

Lordine de pigliare le soprascripto cose e diuerso secundo maioze o ve ro minoze necessita ad magzire.

El tiriacha se vole pigliare l doe o ze volte el mese vna octaua e meza per volta la matina p tpo alauroza ꝛ ieiũarla al manco quatro oze o piu ben che se fusse necessitade pigliare el cibo e beuere piu p̃sto ñ fara nocumẽto ni sũo. ma solo ĩ qualche pte debilita ria la bõa opatiõe õla tiriacha ĩ lo co dela tiriacha de estade se po vsa re tal volta del mitridato po che e mãco caldo. El diacurcuma essẽdo piu necessario a magzire se vole vsa re doe o tre volte la septimana. la matina alauroza vna octaua p vol ta. ꝛ in suo loco vsare tal volta de li altri suprascripti electuarii. e da poi lo pigliare de vna suprascripta se po lauare la bocha vna sozfata õ vino puro caldo distẽperato. quello che piu vtile e conforme sia in q̃sta mã e vsare lo infrascripto e lectua rio del quale se vole pigliaꝛ la ma tia alleuare del sole o poco piu q̃n ta vna castagna grãde p fiata tre o vero quatro volte la septiana quã tũcp se potese vsare quasi a pigliaꝛ ogni di senza alcũo nocumẽto ꝛ ieiu narlo p doe o p tre oze ben che se su bito bisognasso mãzare nõ saria no cumẽto. ma pdaria in qualche par

te in bona opatione dele electuario el meliore modo seria ò vsarlo extra ordinariamẽte alcuna volta pigliar lo dui dì luno dapo laltro e tal volta ipmetere dui o tri dì e ñ pigliar lo pero che nissuna cossa medicina le a quantũcꝯ grande virtu sia se de vsare continuamẽte. pero che la bumana natura auezata per continuo ordine de pigliare vna cosa non riceue tanta virtude da quella quãto riceueria se nõ fusse vsata ꝓtinuamẽte como obseruato ordie a pigliarla

r Recipe mirabolanorum ire bulorum nigrorum. añ. ʒ. ii. mirabolanorum citrinorum. emblicorum. limature calibis nutrite in accto per triduum añ. ʒ. iii. lacce ablute draima meza ameos carui seis apii fẽiculi rutte ficce calamẽto liatuĩ auri z argẽti añ. draia ũa e meza rosaꝝ rubeaꝝ ireos ficce mirre margaritarum non pforatarus añ. draima vna spodii croci assarii cappari cinamomi gariofilorus cambore. añ. scropuli. ii. ʒafiroꝝ rubio rũ granataꝝ iacinctoꝝ smaragdoũ corticum citri. añ scropole doe meza lapidis lazuli abluti secundum artẽ scropule vna meza zucbari albi depurati cũ aq̃ rosata vel cũ suco bulgose post residentiã elbr. v. triturẽtur lapides vltia tritatione in lapide porfirio z in fine cũ modico aque rosate miscendẽ limatura calibis auri z argẽti z lapis lazuli. z simul bene conferãtur deinde fiat electuarium.

r Questo electuario mãtene el corpo assuto non lassa ingrassare vigora la virtu e forza del corpo prolonga la vita in bona sanitade z retarda li canuti e fa clarificare la voce z el sangue da bumori grossi e melenconici genera spiriti leti z clari e fa bono intellecto e conforta tute le virtu de lanimo.

Et pigliare questo electuario p non si vole abandonare la tiriacha per pigliare doe o tre volte el mese non tanto per smagrire quanto per le grandissime soe vitude pero che ella ela piu solemne e de piu vniuersale virtu che composition che fusse mai da philosophi ne da medico ordinata.

Extra el ꝓdicto se po tal volta vsare dele electuario, solutiuo vsato a mouere el corpo de iulep e suco de rose in pocha quantitade e non tropo spesso o vero pilule e altre poluere legiere e sẽza guardia secondo il recordo del medico quale presente fusse.

Del beuere de aqua.

Ma questo vulgare aricordo non bo facto mentione e del beuere delaqua laquale aiuta molto asmagrire quelli che sono adusi a beuere vino pero che narrare le virtu delaqua e dele soe qualitade z anche li nocumenti che la po indure e simelmente del vino seria tropo longa materia z io per questo intendo farui vno tractatello in latino in titulato de aqua z de vino e mandarlo ala excelsa vostra signoria la quale lo altissimo dio se degni exaltare e glorificare secondo il vro desiderio.

L lustio signore vno ò li vsi
i bomo darme me ha mõstra
to vno consiglio facto a fiorẽ
tia p la vsa signoria e me a pgato
che volesse scriuere a la pfata .v.
gnoria q̃llo me pareua de esso cõsi
glio ⁊ ẽt volesse scriuere quello era
vtile e cõ nõ era vtile ala.s.v.e cos
si li bo pmesso como me ritrouo a
ferrara de farlo p la q̃l cossa lassata
da cãto ogni exornatiõe de larte ora
toria metero el dicto cõsiglio p che
desidera de fare cossa q̃le sia vtile e
grata a la vã signoria ala quale de
continuo me ricomando.

M prima cõuiene sapere che
i nõ e alcũa cossa molto vtile
che ñ abia q̃lche nocumẽto ⁊
marime dele cosse che se fanno p re
mouere el corpo dala soa natura e
pero se vole incomẽzare apoco apo
co tanto che se venga ala misura
che bisogna e specialmente quando
non auemo pressa veruna.

E cõdo notate che bẽ che sia
s meglio essere de mezana ba
bitudine che tropo: o magro:
o grasso: non dimeno quando il cor
po e alquanto grasso: e non molto
excessiuamente: non e de grãde ma
licia ãche chi se rege bene viue piu
longamente ela misura che mete li
nostri doctori del corpo grasse e in
doe cosse luna e posta da rasis nel
continente per auctoritade de galie
no ⁊ de alquãto desonestate ma pur
la disse ⁊ e che quando lomo nõ si
po forbir le parte de dreto se non cõ
faticha e secõdo chele tropo grasso:
la segõda e che quando lomo per la
grasseza sente che se stancha tropo
in lo andare e che non se po lezer
mẽte inclinare interra a cogliere le
cosse e anche secondo de essere tro
po grasso ma quãdo non ha questa
misura nõ e male ben che non sia si
bona cõ la tẽperata e lassate q̃ste cos
se vẽgo bora specialmẽte a q̃llo che
bisogna fare p ñ essere tropo grasso

Capitulo dele aere.

M prima douete habitar in
i aere caldo e secho e subtile
e de monte e guardarui da
lo aere fredo e inuerno scaldare il
locho vostro cõ focho e spesso intra
re in la stua la matina a giegiuno e
messedare e poi quando vsciti anda
ti a sudare nel lecto e qui dormire
e poi ve fate ben fregare e sugare e
non andati tosto poi a manzare an
che portate poi vna bora la fame e
la sete o due. ⁊ vi douete ogni dj a
faticare e ieiuno con exercitio forte
e veloce e che duri assai tanto che
vi comenzati affaticare constrache
za piu de vna volta e quando seti
exercitata fateue fregare la carne cõ
panni alquanto asperi e siano le fri
catione forte e durano tempo assay
e poi non andati tosto a manzare o
a beuere ma portare la fame e la se
te delongo e se da poi lo exercitio
essendo zezuno volesse dormire se
ria bono.

Capitulo del dormire.

L somno vostro basta sei bo
e re ali di naturali non si vole
molto dormire in sulo cibo
anci vechiare se possete e seruare lo
tẽpo del dormire quãto auete appe

tito ōl cibo e dormire in loco caldo
e secho e bene coperto in su el lecto
duro de materazo non de piuma
& in sa le tanole e qñ vi sentite ben
ieiuno e voto alora vi e bō el dormi
re. Capitulo de tēire il corpo largo.

Ⱦ cōuiene tenere modo chel
e corpo sia largo e che ogni di
doe o tre volte ādare del cor
po ma non se ō pigliare per questo
ogni di medicina ma cibi che tenga
no largo el corpo che sono cibi me
dicinali como al tempo dele cerese
mangarne ināti pasto dele piu mol
tose & cossi al tempo di meloni e cos
si dele brugne inante pasto mature
con la scorza & vsare per menestra
vrticha malua mercorella brodo de
verze o vero de lente o vero metere
isopo circha vna onza per volta ne
le menestre del verde o vero vno
quarto duna onza de isopo secho e
cossi bevere inante pasto vna tazza
de cretorura de prune o del capello
vener secho & alcuna volta pigliare
doe dragme de tromentina doe bo
re inante pasto ma non tropo spesso
q̄sto e cossi alcuna volta dela polpa
dela cassina circha vna onza p vol
ta in q̄ste pte alcuna volta nō tropo
spesso pigliare de q̄sta compositiōe.
Compositione da tore alcuna vol
ta cioe.

Recipe medula de cattama
r onza doe ficbe secbe grasse
& munde onza. r. pesa insie
me e piglene inante pasto in quan
tita duna noce & molto vale a fare
andare del corpo e nō lassare ingras
sare. mitere ēn la menestra ogni
volta circa la quarta parte de onze
vna o pocho meno de tartaro ō bo
no vino e dela gōma che sta dintor
no ale botte ogni dī se vole fare q̄l
cuna de queste cose quādo luna qñ
laltra. si che non se faciano consue
te alla natura & che venere sia da
largo. e se aduenisse caso che fusse
tropo largo se vole lassare le cose
tanto che torni a mensura de bita e
cossi e vtile pigliare le cose da fare
vrinare forte como sono electuarii
che sono dicte nele medicine o pesti
nache o carote o sparsi o appio & si
mile cose.

Capitulo dele passione delanimo.

Ⱦe vtile bavere solicitudine
e e pensiero continuo & acorta
zarsi alcūa volta e nō stare i
ocio e fare sempre cōtinuo pensiero.

Capitulo del mangiare.

Ⱦ li cibi vostri vogliono esse
re prima si pochi che alquan
to. di fame vi remanga qñ
avete māzato. e molte volte portare
fame e sete. e dēno essere secbe sal
uo se per andare ōl scorpo se pigliaf
se menestra al modo che parte e dic
to parte se dira ele qualitade loro
denno essere como apresso diro par
ticularmente.

Capitulo del pane.

Ⱡ pane vole essere de pani
e cbo o de meglio o de orze e
se pure e de formēto sia mes
chiato con remula minuta e con fe
nocbio e sale assay e ben levato e
ben cocto e duro non frescbo ogni
altro pano se vole lassare.

Capitulo dela carne.

Le carne vogliono esser gras
l se e manzare la parte grasse
per che da pocho nutrimẽto
e tolto lo appetito e sono meliore le
seche e sallate e de capriolo e lodole
e lepore e vedelle picole e se vedle bo
ne se manzano como caponi vitelli
pernice fasiani capreti castrati pipio
ni tortore e simile se ne vole manza
re pochi e arostite o cocte in su li car
bõi cõ assay sale e mostarda e aglio
crudo e simili sapori acuti como pe
uerada e con zenzeuero e gariofali
e simile cosse acute o con molto ace
to e pomi arãzi e limõi e vino ò po
me granate bruscho nõ lesse e nõ cõ
sapori volci e lassate anedre e ochi
se non seche e sallate teste e venti.

Capitulo de le oue lacte e fot
magbio.

Le lacte e oua ma possiti vsa
e re formagbio fecho ben sa-
lato non del freschо.

Capitulo de le berbe.

Ele berbe douete possete vsa
d re maxime quelle che sono
acute odorifere como e serpi
no mazorana origano saluia mẽta
tbimo isopo e simile cosse. le amare
cõ e brotão asenzo amarella dãmea
simile. e per menestra spinace bie
da verze vrticha.

Capitulo de li grani.

De li grani possite vsare pa
e nicho meglio lẽte fasoli ma
non formente ne farro ne or
zo ne faue ne ciceri ne roueglie biã
che ne cicergbie.

Capitulo de le insalla e.

E in insalsata radichie pam
e pinella e altre berbe e se pos
sono vsare cossi cruse como
cocte.

Capitulo deli radice.

E ole radice se possono vsa
e re pestinache domestige e cã
pestre e carrotte e rauanelli
e raue e nauoni e porri e agli e le ce
polle crude ma non cocte e radice
de petrosilio e de radice e simile.

Capitulo de li fructi

E li fructi vsati cerese pere
d brugne pomi corsani meloni
zuche cucumeri persiche po
mi granati cottogni nespoli acerbi
e lassa vue fiche e poi vsare agresto
limoni pomi ranzi aceto de cedro e
noce lassa nosselle armandole pigno
li pistachii e castagne e son boni li
spargi e capari e cõposte con aceto e
carne i galatia i peuerata e isalata

Capitulo de li pessi.

Essi sono boni e sallati e pi
p zoli con aceto peuere e sale
assai e grande e anguille las
sa stare anesi finochio cumino cube
be gariofali peuere zenzeuero e simi
le specie forte sono vtile.

Zcharo e melle non sono
z vtile

Capitulo del beuere.

E per beuere meglio e la-
e qua che lo vino e se pur se
beue vino sia molto picolo
e chiaro e bruscho e beuero lo ace
to adaquato e molto vtile.

Questo e quanto al regimento de
la vita.

Ap cosse che sono o medici
m nale o cirogica le sapiate cõ
cauar sangue e molto bono
dala vẽa ol fidego vna volto o doe
sel vi pe le vene essere troppo grosso.

T douete vsare circha sei
e volte lanno medicine soluti
ne che nõ obstáte sazano q̃l
lo dãno como sa ogni cossa piu vna
che vnaltra nõdimẽo a volere sma
grire sono vtile cosse ma vogliono
essere medicine che abiano el meno
del veneno che se po:ãche benedic
to e pero si lodo q̃lla vẽa medicina
de cassia cõ electuario ò succo ò rose
cõ molto spesso la vsate p la scamo
nea che e dentro mi infine doe vol
te e vtile e per le altre volte possete
in doe volte in spacio de quatro me
si pigliare con la dicta cassia .ʒ.i. de
turbith biancho con scropule vna
de zenzeuero in loco de quello elec
tuario de succho de rose.

A secõda e pigliar decoctio
l ne ò draima meza ò polipo
dio q̃ciano t cõ q̃lla distem
pare doe vnza de cassia e pigliarla.

A terza e draime sette ò epi
l timo boglirlo poco con libre
meza de seuo de capra t vn
za vna de passule e poy colare e ste
care bene e spremere t cõ q̃sta cossa
dura distemperare la cassia e queste
sono legiere e non cossi male como
e lo electuario de succo de rose per
la scamonea che va dentro non ob
stante che ne sia cozecto.

T vltra le medicine de an=
e dare del cozpo e molto vtile
vsare dela tiriacha draima
vna p volta e se vole pigliare a se
iuno draime vna de maluasia o al
tro vino sutile e poi stare sete hore
senza manzare e q̃sto sia vna volta
ogni septimana alt tẽpi fredi o tem
pati t in estade pigliatella doe vol
te el mese e sia .ʒ. S. per volta.

T fare vomito vna volta la
e septimana dapo chel mãza
re e sallato e poi nõ mãzare
p fino a sera e dele forte cosse a sma
grire t in q̃sti dui e la maiore pte de
la forza de le medicie ol smagrir el
vomito al mala di pici e vtilissimo.

T quando non pigliate me
e dicine de andare del cozpo
e vtile pigliare a degiuno.
draime doe de questo electuario.℞.
gentiane semis rute polii montani
aristologiero semis petrosilii añ. ʒ:
i. pistentur subtiliter t cum mellis
triplum ponderis omnium fiat elec
tuarium t sumatur quinq; horis an
te cibum. t quia est amarum potest
deglutiri inuolutum innebula siue
cialdore zucharo madefacto. Item
deglutire i aurora scropule vna vel
nicis scriptor integre est valde ex
timatum. similiter deglutire eadem
hora scropule doe lacte saltem bis
in septimana.

FINIS

Impresso in Milano p Petromar
tire di Mantegati a Instantia de
M. pre Nicolo de Gorgozola. M.
cccc.viii. die. xii. Maii.

a Amandole in fo.r.
Animali volatiui in fo.rr.
Auellana in fo.r.
Amido in fo.r.
Anedo in fo.r.
Acrumi in fo.ri.
Aglio in fo.ri.
Aneso in fo.rii.
Agresta in fo.rii.
Aceto in fo.rii.
Aque in fo.riii.
Anedra ī cap.ola carne ī fo.rviii
Agnelo ī cap.ola carne ī fo.rviii
b Basilicon in fo.rv.
Borragine in fo.rv.
Bugulosa in fo.rv.
Bieta in fo.rv.
Butiro in fo.rv.
Brugne in fo.rrvii.
c Cum summo e viliaentissimo stu
dio in fo.i.
Como e optima cosa in fo.v.
Cetosa in fo.r.
Cipola in fo.ri.
Cinamomo in fo.riiii.
Cumino in fo.riiii.
Cietro in fo.rv.
Cottogno in fo.rv.
Castagna in fo.rvi.
Cappero in fo.rvi.
Cucumero in fo.rvi.
Ceresc in fo.rvi.
Ciceri in fo.rvii.
Caseo in fo.rvii.
Capitulo dela carne in fo. rviii.
Citruli in fo.rvi.
Carpione in fo.rrviiii
Cambaro in fo.rrr.
Cefalo in fo.rrr.
d Deli cōsimēti e viuande in.fo.r.
Deli particulari membri de li ani
mali in fo.rr.
Datilo in fo.rri.
e Electuario in fo.rli.
Endinia in fo.rri.
Enula in fo.rri.
Enguilla in fo.rrriiii.
f Ficho in fo.rrii.
Fungi in fo.rrii.
Farro in fo.rriii.
Faue in fo.rriii.
Faroli in fo.rriii.
Fenochio in fo.rriii.
g Bariefolo in fo.riii.
Gresamula in fo.rviii.
Granello in fo.rrii.
b
i
l
l La conseruatione de la sanitade
in fo.vi.
Latuga in fo.rriii.
Le passione de laia in fo.rrrvi.
Lupino in fo.rriii.
Lentigia in fo.rriiii.
Lacte in fo. rriiii.
Lampreda in fo.rrir.
Lasagne e tute viuāde de pasta
in fo.rrrir
Limacha in fo.rrr.
m Meloni in fo.rriii.
More de arboro in fo.rrv.
More dele sepe in fo.rrv.
Menta ortulana in fo.rrv.
Maciano in fo.rrv.
Maiorana in fo.rrv.
Melle in fo.rrv.
Masturcio in fo.rrvi

n Noce moschate in fo.xiiii.
Noce nostrane in fo.xxvi.
Nespola in fo.xxvi.
o Oliua in fo.xxvi.
Oleo de oliua in fo.xxvi.
Orzo in fo.xxvi.
Ouo in fo.xxvi.
Ostrega in fo.xxx.
p Perche el temperato exercitio in fo.iiii.
Porro in fo.xii.
Pomo granato in fo.xviii.
Persiche in fo.xxvii.
Pere in fo.xxvii.
Porcellana in fo.xxvii.
Petrosillo in fo.xxviii.
Pome in fo.xxviii.
Pastinacha in fo.xxviii.
Pessi in fo.xxviii.
Pesso persicho in fo.xxviiii
Pecteni marini in fo.xxx.
Pane in fo.xxxi
Passione de laia in fo.xxxvi.
q Quello cb fa smagriri in fo.xl.
r Radice e rafano in fo.xi.
Rucula in fo.xxii.
Rane in fo.xxix.
Rafeno vbestico in fo.xii.
Resta a metere la regula del mangiare e del bevere in fo.viii
Riso in fo.xxxi
Robili in fo.xxxi
Rape in fo.xxxii.
Ruta in fo.xxxii.
Rosmarino in fo.xxxii.
Radici in fo.xii.
s Scalogna in fo.xii.
Specie in fo.xiiii.
Salmone in fo.xxix.
Sarde pessi marini in fo.xxx.
Storfis pesi marini in fo.xxx.
Spinaza in fo.xxxi.
Sparago in fo xxxi.
Senape in fo.xxxii.
Semēza dela cāepa in fo.xxxii.
Sale in fo.xxxii.
Saluia in fo.xxxii.
Somno in fo.xli.
Temulo in fo.xxix.
Tartofano cioe tartufuro in fo.xxxiii.
Truta in fo.xxix.
Tencha in fo.xxix.
Tiriacha in fo.xl.
Tunni pesso marino in fo.xxx.
Testudina in fo.xxx.
Trii sono fili in fo.xxxii.
u Verza in fo.xvii.
Vuade cb fa īgrassaī in fo.xxxix.
Vua in fo.xxxiii.
Vua passa in fo.xxxiii.
Vino in fo.xxxiiii.
Vino rosso e grosso in fo.xl.
Vino nouo e vinoso in fo.xl.
Vino dolce e grosso in fo.xl.
zafrano in fo.xi f.
zenzeuero in fo.xiiii.
zucha in fo.xvi.
zizole o vero zenzeurin. in fo.xxii
zucharo in fo.xxxvi.

FINIS